

RAPHAEL

LE RESTAURANT

MENU DEJEUNER « EXPRESS »

« *Express* » *Lunch Menu*

SERVI EN MOINS D'UNE HEURE / *served under an hour*

Filet de Saint-Pierre, fondu de céleri et oignon, bouillon curry vert

John Dory fillet, melted celeriac and onion, green curry broth

ou/or

Magret de canard, compote de dattes et pomme verte au safran

Duck breast, stewed dates and green apple cooked with saffron

-

Riz au lait, infusé à la main de Bouddha, sorbet Earl Grey

Rice pudding, infused with Buddha's hand, sorbet Earl Grey

ou/or

Tarte marron et mandarine

Tangerine and chestnut pie

42.-

(Café et mignardises inclus)

MENU DINER

Dinner Menu

Fines tranches de noix de Saint-Jacques, crème glacée à la truffe

Raw scallops carpaccio with truffle ice cream

ou/or

Tartelette de champignons des bois parfumée au gingembre

Wild mushrooms tartlet flavored with ginger

-

Cabillaud aux baies roses, oignons fondants à la truffe noire

Codfish flavored with pink peppercorn, stewed sweet onions with black truffle

ou/or

Caille, légumes et fruits d'hiver, sauce salmis

Quail, seasonal vegetables and fruits, salmis sauce

-

Tatin de pomme et coing, glace au pain grillé

Apple tatin and toasted bread ice cream

ou/or

Gourmandise de cacahuètes et chocolat Caraïbe 66%

Peanuts and 66% dark chocolate cake

65.-

(Café et mignardises inclus)

RAPHAEL

LE RESTAURANT

LES ENTREES

Langoustines en ravioles, tomates confites, émulsion de Manchego <i>Langoustines raviolis, sundried tomatoes, manchego emulsion</i>	19.-
Tartelette de champignons des bois parfumée au gingembre <i>Wild mushrooms tartlet flavored with ginger</i>	19.-
Velouté de topinambours, foie gras doré et œuf parfait bio <i>Jerusalem artichokes "velouté", pan fried foie gras and slowly cooked organic egg</i>	18.-
Carpaccio de bœuf confit, consommé aux herbes de montagne <i>Slowly cooked beef carpaccio, mountain herbs broth</i>	21.-
Fines tranches de noix de Saint-Jacques, crème glacée à la truffe <i>Raw scallops carpaccio with truffle ice cream</i>	21.-

LES PLATS

Cabillaud aux baies roses, oignons fondants à la truffe noire <i>Codfish flavored with pink peppercorn, stewed sweet onions with black truffle</i>	29.-
Filets de sole aux langoustines, poireau et pomme de terre iodée <i>Sole fish fillets with langoustines, leek and mashed potatoes with shellfish</i>	31.-
Caille, légumes et fruits d'hiver, sauce salmis <i>Quail, seasonal vegetables and fruits, salmis sauce</i>	29.-
Carré de veau grillé, feuilleté de ris et champignons, confit d'oignons <i>Grilled rack of milk fed veal, sweetbreads, mushrooms and onion marmalade</i>	42.-
Joue de bœuf braisée au foie gras, millefeuille de pomme de terre <i>Beef cheek cooked with foie gras, potatoes layer cake</i>	29.-
Mille-feuille de légumes d'hiver, jus et salade de fenouil <i>Vegetable "Mille-feuille", fennel salad and dressing</i>	26.-

RAPHAEL

LE RESTAURANT

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE

8.-

Poêlée de champignons au jus de viande

Pan-sautéed mushrooms with meat stock

Purée de pomme de terre maison au citron confit

Homemade mashed potatoes with dried lemon

Légumes de saison et herbes fraîches

Seasonal vegetables with herbs

LES DESSERTS

Gourmandise de cacahuètes et chocolat Caraïbe 66%

14.-

Peanuts and 66% dark chocolate cake

Soufflé aux fruits exotiques (à commander en début de repas)

16.-

Exotic fruits soufflé (to order at the beginning of the meal)

Riz au lait infusé à la main de Bouddha, sorbet Earl Grey

12.-

Rice pudding infused with Buddha's hand and Earl Grey sorbet

Tarte marron et mandarine

12.-

Tangerine and chestnut pie

Tatin de pomme et coing, glace au pain grillé

12.-

Apple and quince tatin, toasted bread ice cream

Sélection de fromages affinés

14.-

Matured cheese platter

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI DE 12H30 A 14H

Monday to Friday from 12:30 to 2 pm

DU LUNDI AU VENDREDI SOIR DE 19H A 22H

Monday to Friday from 7 pm to 10 pm



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes bovines : France et Italie

Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire

Prix nets en euros, Taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included

RAPHAEL

LE RESTAURANT

CHAMPAGNES	12CL
Laurent-Perrier « La Cuvée »	23.-
Laurent-Perrier « Ultra Brut »	27.-
Laurent-Perrier « Cuvée Rosé »	32.-
Laurent-Perrier « Grand Siècle »	45.-
VINS BLANCS	12CL
Viré-Clessé, Domaine Chanson	12.-
Alsace Riesling « Estate », Domaine Hugel	15.-
Pouilly-Fumé « Indigène », P. Jolivet 2017	19.-
VINS ROUGES	12CL
Saumur, Domaine Langlois Chateau 2016	12.-
Médoc, Château Potensac 2015	19.-
Côte-Rôtie « Les Murets », Maison Brotte 2017	24.-
VINS ROSES	12CL
Coteaux d'Aix-en-Provence, Château La Coste 2018	12.-
BOISSONS NON ALCOOLISEES	
Expresso	7.-
Café crème, cappuccino, double expresso	9.-
Thés et infusions	9.-
Eaux minérales (75cl)	10.-
Sodas (33cl)	8.-