

RAPHAEL

LE RESTAURANT

MENU DEJEUNER « EXPRESS »

« *Express* » *Lunch Menu*

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

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

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

ou/or

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

Duck breast, stewed dates and green apple sauce 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

Ananas rôti au poivre

Roasted pineapple with pepper

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

Velouté de châtaignes, jambon ibérique de Bellota et œuf parfait bio

Chestnut velouté, Bellota Iberian ham and slowly cooked organic egg

-

Filets de sole aux langoustines, salsifis et citronnelle

Sole fish fillets with langoustines, salsify and lemongrass

ou/or

Perdreau, légumes et fruits d'automne, sauce salmis

Partridge, seasonal vegetables and fruits, salmis sauce

-

Tatin de pomme et coing, glace au pain grillé

Apple tatin and toasted bread ice cream

ou/or

Soufflé chocolat et safran

Chocolate and saffron soufflé

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.-
Céleri rôti, truffe noire et foie gras, rémoulade à la pomme verte <i>Roasted salted crust celeriac, black truffle and foie gras, green apple "rémoulade"</i>	29.-
Velouté de châtaignes, jambon ibérique de Bellota et œuf parfait bio <i>Chestnut "velouté", Bellota Iberian ham 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>	18.-
Fines tranches de noix de Saint-Jacques, crème glacée à la truffe <i>Thin slices of scallops, truffle ice cream</i>	21.-

LES PLATS

Encornet, écrasé de pommes de terre aux coquillages, sauce bagna cauda <i>Squid, mashed potatoes with shellfish, bagna cauda sauce</i>	29.-
Filets de sole aux langoustines, salsifis et citronnelle <i>Sole fish fillets with langoustines, salsify and lemongrass</i>	31.-
Perdreau, légumes et fruits d'automne, sauce salmis <i>Partridge, 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>	37.-
Mijoté de marcassin au vin rouge <i>Stewed wild boar piglet with red wine</i>	28.-
Mille-feuille de légumes d'hiver, jus et salade de fenouil <i>Vegetables "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

Ananas rôti au poivre

Roasted pineapple with pepper

12.-

Soufflé chocolat et safran (à commander en début de repas)

Chocolate and saffron soufflé (to order at the beginning of the meal)

16.-

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

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

12.-

Tarte marron et mandarine

Tangerine and chestnut pie

12.-

Tatin de pomme et coing, glace au pain grillé

Apple and quince tatin, toasted bread ice cream

12.-

Sélection de fromages affinés

Matured cheese platter

14.-

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

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 Château 2017	12.-
Medoc, Château Potensac 2015	19.-
Gigondas « La Marasque », Maison Brotte 2015	15.-

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.-