



LE CARRE

Le Dîner / The Dinner

Menu 2 plats / 2 course menu – 6,900 Cfp / 58 €

Plat, fromages ou dessert / Main course, cheese plate or dessert

Accord mets et vins / Wine pairing – 2,900 Cfp / 24 €

Menu 3 plats / 3 course menu – 8,900 Cfp / 74 €

Entrée, plat, fromages ou dessert / Starter, main course, cheese plate or dessert

Accord mets et vins / Wine pairing – 3,900 Cfp / 33 €

Menu 4 plats / 4 course menu – 11,000 Cfp / 92 €

Deux entrées, plat, fromages ou dessert / 2 Starters, main course, cheese plate or dessert

Accord mets et vins / Wine pairing – 4,900 Cfp / 41 €



La Cuisine de Jérémy Martin et son équipe

Executive Chef Jérémy Martin and his team

Les Entrées / Starters

La Saint-Jacques de la Manche

En carpaccio et son bouillon parfumé à la feuille de kafir,
brunoise de topinambours truffés, champignons Shimeji persillés

Scallops from France

Carpaccio style with flavored kafir broth,

Brunoise of truffled sunchoke, Shimeji mushrooms with chopped parsley



Sancerre blanc La Moussière 2017, Sauvignon A. Mellot, Val de Loire

King crabe d'Alaska

Pattes de King crabe, rivera de mangue et son coulis au piment d'Espelette

King crab from Alaska

King crab legs, mango rivera and Espelette pepper sauce



Chablis 2017, Vin bio Chardonnay W. Fèvre, Bourgogne

Oursins « vana » de Tahiti

En coque avec une mousseline et ses sommités de chou romanesco,
langue d'oursin sur un toast de pain de campagne

Sea urchin from Tahiti

In shell with a mousseline sauce and romanesco cauliflower heads,

sea urchin tongue on a country bread toast



Tahiti rosé « Nacarat » 2017, Rangiroa, Polynésie française

Foie gras des Landes de « Alain François »

Escalope de foie gras poêlée sur brioche toastée, déclinaison d'artichaut poivrade,
crème à l'huile de truffe en barigoule et croustillant

Foie gras from the Landes of "Alain François"

Escalope of sauteed foie gras on toasted brioche, crispy medley of "poivrade" artichoke,

cream with truffle oil barigoule style



Côte du Ventoux 2017, Cuvée Persia Syrah du Domaine Fondreche, Vallée du Rhône

L'asperge verte d'Amérique latine

Biseauté au caviar, œuf en mimosa, syphon de crème mousseline
et tuile de Comté de 24 mois

Green asparagus from Latin America

Beveled with caviar, deviled egg, mousseline cream

and crisps of Comté cheese aged 24-months



Côte du Rhône blanc, La Janasse-Viognier 2017, Vallée du Rhône

Les Plats / Mains Dishes

Cabillaud des Fjords de l'archipel Lofoten, en Norvège

En médaillon, rôti à l'huile noire, crème de céleri,
pomme Fuji déglacée au miel de Huahine, julienne de Granny Smith

Cod from the Fjords of Lofoten Archipelago, Norway

*Roasted medallion with black oil, celery cream,
deglaçed Fuji apple with honey from Huahine, Granny Smith's julienne*



Pessac-Léognan blanc, L de la Louvière 2015, Second vin du Château Sauv/Sémillon

Bar « bio » de la Méditerranée

En filet, cuit à l'unilatéral, déclinaison de carottes multicolores,
asperges en deux textures, émulsion de coquillages

Organic Bar from the Mediterranean

In filet, unilateral cooked, multicolored carrots, asparagus two textures, shell emulsion



Mercurey blanc, Clos des Rochettes 2015, D. Faiveley, Chardonnay Bourgogne

Paraha peu de Tahiti « Aquaculture made in fenua »

Paraha peu poché dans du lait de coco, légumes du fenua à la vapeur,
tarot frit et croustillant de fei

Paraha peu Fish « Aquaculture made in fenua »

*Paraha peu fish poached in coconut milk, steamed vegetables from Tahiti,
fried tarot and fei crisps*



Tahiti blanc « Clos du Récif » 2017, Rangiroa, Polynésie française

Bœuf « rubia » de Galice

En filet, rôti aux herbes de Provence, légumes oubliés à la crème de truffe,
pommes Maxim's et potiron

« Rubia » beef from Galicia

In filet, roasted with Provence herbs, vegetables with truffle cream, "Maxim's" potatoes and pumpkin



Esprit de Pavie 2011, G. Perse, 65% Merlot et Cabernet-Sauvignon et Franc, Bordeaux

Volaille fermière de Challans « label rouge »

En suprême, cuit en basse température, cuisse confite en cromesquis,
cannellonis de champignons, rubis de butternut, sauce Albufera

Farmed poultry of Challans "red label"

*Chicken breast cooked in low temperature, confit leg in cromesquis,
mushroom cannelloni, ruby of butternut, Albufera sauce*



Château Puech-Haut Prestige 2016, G. Bru, 60% Grenache et 40% Syrah, Languedoc

Le pigeonneau du Pays de la Loire

Rôti sur coffre aux herbes de Provence, gnocchis de betteraves rouges,
purée de betteraves jaunes, betteraves Chioggia glacées et jus de carcasse de pigeonneau

The squab from Pays de la Loire

*Roasted with herbs of Provence, beetroot gnocchi,
yellow beetroot puree, chilled Chioggia beetroot and gravy*



Anjou Villages Brissac La Chevalerie 2014, Château La Varière,
100% Cab-Sauvignon, Loire

Les Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Fromage A.O.P de Rodolphe Le Meunier M.O.F 2007

Tomme de Savoie Yenne, Comté fruité de 24 mois, Brie fermier, Brillât-Savarin,
Bûche de Touraine

A.O.P cheese from Rodolphe Le Meunier M.O.F 2007

*Tomme de Savoie Yenne, 24 month-old fruity Comté, Brie fermier, Brillat-Savarin,
Buche de Touraine*



L'instant Truffier 2016, D. Rigal, 100% Malbec, Côtes de Gascogne

La Banane

Tendre et croustillante,
acidulée aux fruits de la passion et au rhum ambré de Manao, sorbet aux dix saveurs

The Banana

Tender and crispy, tangy passion fruit and amber Manao rum, ten flavors sorbet

L'Ananas

Ananas rôti au miel de Huahine, crème mascarpone à la vanille de Tahaa
accompagnée de fruits rouges, crumble chocolat, glace coco

The Pineapple

*Roasted pineapple with honey from Huahine, mascarpone cream with vanilla from Tahaa
accompanied by red fruits, chocolate crumble, coconut ice cream*

Le Chocolat jivara de Valrhona

La tarte au chocolat verticale, pâte sucrée au grué de cacao,
mousse au chocolat et poivre de papaye, crémeux de chocolat des Caraïbes,
pépites de grué caramélisées, branches en chocolat

The Jivara chocolate from Valrhona

*Vertical chocolate tart, sweet dough with cocoa, chocolate mousse and papaya pepper,
creamed chocolate from the Caribbean, caramelized cocoa chips, chocolate branches*

L'Atelier du chef (minimum 2 pers / maximum 4 pers)

Le Chef vous propose une sélection de pâtisseries dressées en live,
Laissez-vous surprendre, une expérience à partager

Chef's workshop (minimum 2 pers maximum 4 pers)

*The Chef offers a selection of pastries prepared live,
Be surprised by a sharable experience*



Tariquet Première Grives, Famille Grassa, 100% Petit Manseng, Côtes de Gascogne