



## **CARTE Adoménil en liberté au tarif de 130 €**

Choix de 3 séquences salées

### **Première Séquence**

Foie Gras Frais d'Oie  
Fresh Goose Liver

Butternut, Carotte, Yuzu  
Butternut, Carrot, Yuzu

Dentelle Crue de Carabineros, Caviar de la Maison Petrossian  
Caviar from House Petrossian, Lace of Raw Carabineros

### **Deuxième Séquence**

Rouget, Orange, Romarin  
Red Mullet, Orange, Rosemary

Le Crabe, Emulsion de Corail  
Crab, Emulsion of Coral

Omble Chevalier, Œufs de Truite Fumés, Ecrevisses, Livèche  
Fish Arctic Char, Smoked Trout Eggs, Crayfish, Lovage

### **Troisième Séquence**

Soufflé au Comté Hors d'Age, Truffe Noire Tuber Melanosporum  
Over-aged Comté soufflé, Black Truffle Tuber Melanosporum

Ris de Veau, Colonnata, Céleri Rave, Celtuce  
Sweetbread, Colonnata, Celeriac, Celtuce

Pintade Fermière, Chou Farci, Emulsion de Pomme de Terre, Sauce Albuféra  
Guinea fowl, Stuffed Green Cabbage, Potatoes Emulsion, Albuféra Sauce

**En supplément de la Carte** - As a Supplement:

**SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS – Maison Antony – Cheeses Selection** **24**

**LES DESSERTS – The Desserts** **34**





## **MENU Impression au tarif de 180 €**

**Ce Menu, proposé tous les jours, est servi de préférence pour l'ensemble des convives d'une même table**  
This Menu proposed every day, is served preferably for the whole table

Parmesan, Nougatine, Foie Gras  
Parmesan Cheese, Nougatine, Duck's liver  
oo

Tourteau, Tomburi, Délicate Gelée Parfumée  
Crab, Tomburi, Delicate Flavoured Jelly  
ooo

Moelleux de Pomme de Terre, Oursins, Caviar Impérial Daurenki Maison Petrossian  
Potatoes Sponge Cake, Sea Urchin, Caviar Impérial Daurenki Maison Petrossian  
ooo

Ombre Chevalier, Œufs de Truite Fumés, Ecrevisses, Livèche  
Fish Arctic Char, Smoked Trout Eggs, Crayfish, Lovage  
oo

Gyoza de Pied de Porc & Escargot  
Pork Trotter & Snail Gyoza  
ooo

Pintade Fermière, Petit Chou Farci,  
Sauce Albufera Truffe Noire Tuber Mélanosporum,  
Farm Guinea Fowl, Stuffed Cabbage,  
Albufera Sauce, Tuber Mélanosporum Black Truffle  
oo

Soufflé Froid Citron Vert, Agrumes & Passion  
Lime, Citrus & Passion Fruit Cold Soufflé  
ooo

Chocolat Caraïbes, Sésame Noir, Fève de Tonka  
Chocolate Caraibe, Black Sesame, Tonka Bean  
ooo





## **MENU Emmanuel Héré au tarif de 94 €**

**Ce Menu, proposé tous les jours, sauf Samedi Soir, Dimanche et Jours Fériés  
Il est dévoilé oralement et composé de 3 plats salés + 1 dessert**

This Menu proposed every day except on Saturday evening, Sunday & Public Holydays.  
It is explained verbally and composed with 3 salty dishes + 1 dessert

## **MENU Enfant**

**Ce Menu, proposé tous les jours, est composé d'un plat complet + un dessert 39**

This Menu proposed every day, is composed with one dish + one dessert

**Ce Menu, proposé tous les jours, est composé d'un Foie Gras, d'un plat complet + un dessert 49**

This Menu proposed every day, is composed with one dish + one dessert

**En supplément des Menus** - As a Supplement to the menus:

**CHOIX DE FROMAGES AFFINÉS Cheeses Selection– Maîtres Antony 24**

*Le contenu ainsi que les prix des Menus et de la Carte  
vous sont proposés sous réserve d'éventuels changements*

*Fait Maison – Home Made*

*Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer quant à d'éventuelles intolérances alimentaires.*

*Some of our dishes may contain allergens. For your convenience, we thank you to inform us about possible food intolerances.*

*Nous nous efforçons de proposer des Viandes d'Origine Française et des Poissons Sauvages, cependant certains de nos produits peuvent provenir d'origine UE ou UK.*

*We strive to propose Meat from France & Wild Fishes, however, some of our products could come from UK and EU.*

*La plupart de nos Légumes sont issus de l'Agriculture Biologique locale. Most of our Vegetables are from the local & biological culture*

*Carte Mise à jour le 06.03.2025*





## Le Petit-Déjeuner à Adomenil *Breakfast in Adomenil*

Café, Chocolat Chaud, choix de Thés Mariage Frères ou Infusions  
*Coffee, Hot Chocolate, selection of Teas or Herbal Teas*

Yaourt Bio au lait de foin  
*Organic yogurt with hay milk*

Crème aux Oeufs, Mangue & Passion  
*Flan Cream, Mango & Passion Fruit*

Compotée de Fruits  
*Fruits Compote*

Viennoiseries, Cake à l'Orange, Toast, Pain  
*Pastries, Orange Cake, Toast, Bread*

Confitures, Beurre de la Maison Beillevaire  
*Jam, House Beillevaire fresh butter*

Jus de fruits frais pressés (Pamplemousse, Orange, Citron)  
*Freshly squeezed fruit juices (Grapefruit, Orange, Lemon)*

Jambon Ibérique Bellota Bellota & Charcuterie Lorraine  
*Iberian Bellota Bellota ham and Sausage, Paté, White Ham from Lorraine*

Fromage de Région  
*Régional Cheese*

Fruits Frais du moment  
*Fresh Fruit*





**NOTRE CARTE DES THES - MARIAGE Frères**  
**SELECTION FROM OUR TEA MENU**

**ROOIBOS / ROOIBOS RED TEA**

Suave, Goût Fruité et Fleuri/ *Sweet, Fruity & Floral Taste*

**THE BLANC / WHITE TEA**

Blanc & Rose/ *Mellow White Tea & Tender rose petals*

**THE BLEU / BLUE TEA**

Velouté gout fruité et Fleuri/ *Velvety tea with flowery taste*

**THE VERT/ GREEN TEA**

Japon - Sencha Matcha Emeraude/ *Lush Mellow green tea*

Vanille & fruits rouges/ *Red fruit & vanilla green tea*

**THE NOIR/ BLACK TEA**

French Breakfast/ *A rich, elegant and refined black tea*

Darjeeling Himalaya/ *Grand afternoon Indian black tea*

Earl Grey / *Bergamot flavoured*

Thé Epicé aux Amandes/ *Almonds & spices black tea*

Empereur Chen-Nung/ *Well-Balanced smoky soft black tea*

Notes Douces & ensoleillées d'agrumes/ *Sunny & Mellow Citrus Notes*

**A Votre demande**

Céréales

*Cereals*

Miel d'Adoménil

*Honey from Adoménil*

Yaourt nature Bio Local

*Local Organic Plain yoghurt*

Oeufs Bio **Supplément : 8 €**

**Organic Eggs Extra Charge : 8 €**

Oeufs sur le plat/ *fried egg*

Oeufs Brouillés/ *scrambled eggs*

Omelette/ *omelet eggs*

