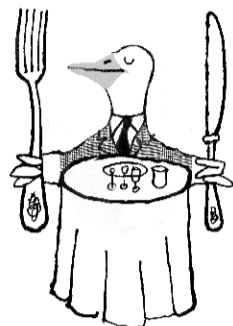


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



QUENELLES DE SANDRE

Nappées d'un bouillon au plancton marin, celtuce à la braise, vierge iodée

DOS DE ROUGET DE ROCHE

Poudré de citron séché, boudin noir à l'anis, fenouil confit, soupe de poissons de roche

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême laqué, sauce soja, courgettes à l'huile de pistache, jus à l'ail noir

ABRICOTS ORANGERS DE PROVENCE

Juste saisis aux aiguilles de romarin, glace noix de coco, sablé croustillant



FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE

Notre sélection de trois fromages de nos fermes - 18 € par personne

CRÊPES MADEMOISELLE À PARTAGER

Perles de lait cru de la Chalotterie - 58



{A chacun son vin, mais seul notre Chef-Sommelier Victor Gonzalez l'apprêtera comme il convient}

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Pernand-Vergelesses Clos de la Croix de Pierre, Jadot 2009 85
Côte-Rôtie, Jamet 2011 165

BOUTEILLES

Gevrey-Chambertin En Champs, Mortet 2003 325
Saint-Emilion Château Bellisle Mondotte 2005 185
Crozes-Hermitage Cuvée L, Domaine Combiér 2020 80
Châteauneuf-du-Pape Cuvée des Cadettes, Château la Nerthe 1989 260

MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2001 585

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Chp Canet, Boillot 2009 105
Condrieu Côteau de Vernon, Vernay 2006 145

BOUTEILLES

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Perrières, Carillon 2001 280
Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes, Château de Fuissé 1988 170
Château Grillet, Neyret-Gachet 2004 460
Vin de France, Maila, Mirmanda 2020 85

MAGNUMS

Morey-St-Denis 1^{er} Cru Clos des Mts Luisants, Ponsot 2005 585

CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

MENUS

{Pour l'ensemble de la table}



TEMPS & SAISONS

{Au fil du temps, laissez le Chef vous surprendre & vous réjouir}

CINQ SERVICES

L'humeur de la saison en cinq séquences

360 € par convive



RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS

*Confit de truffe, délicate gelée au Porto,
Abricots orangers de Provence aux aiguilles de romarin*

CAVIAR TOUR D'ARGENT

*Tarama & Labné au sel de sarrasin adouci au lait
de concombre épineux*

HUÎTRE CHAUDE À LA BROLATTI

Grillée & glacée d'une sauce soyeuse au Viognier, chips de tapioca

FILETS DE SOLE CARDINALE

Embeurré d'épinards coraillé, bisque d'écrevisses à l'estragon

ANDOUILLETTE DE CANARD EN TATIN

*Moelleux de pommes de terre Ratte,
jus perlé à la truffe*

PÊCHE CHARPINI

Crème brûlée à la vanille Bourbon, dentelle de brioche caramélisée

440 € par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINES ROYALES

Aux graines de futaba, saucisse de pinces, bisque acidulée au yuzu, tartare au lait fumé - 135

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

Confit de truffe, délicate gelée au Porto, abricots aux aiguilles de romarin du toit - 145

QUENELLES DE BROCHET ANDRÉ TERRAIL

Nappées d'une sauce truffée, duxelle aux champignons de Paris, infusion de shiitakés - 90

MYSTÈRE DE L'OEUF

En neige, chapelure de brioche toastée, bouillon de poule, pignons de pin, truffe - 85

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

HOMARD BLEU DE CASIER DES TROIS RADJAHS

Rôti dans son corail, gyoza de banane plantain au citron vert, velours de curry Bombay - 125

TURBOT DE PETIT BÂTEAU

Meunière aux graines torrifiées, pesto de cresson & roquette, émulsion de parmesan - 135

RÔTS

{Pièces de résistance}

CANETON FRÉDÉRIC DELAIR

{pour deux personnes en trois services}

Rôti entier, découpe à la volée, sauce au sang, pommes soufflées

Hâtereau, cuisse fondante grillée, boudin noir, sauce Béarnaise

Salade Notre-Dame, mijoté d'abats, lentilles Beluga d'Ile de France - 185€ par personne

CANETON MARCO POLO

{pour deux personnes en deux services}

Rôti sur coffre, découpe papillon, sucrine confite à l'estragon du toit de la Tour, sauce au poivre vert

Tourte de cuisse confite, velouté de sucrine, sauce poivre au babeurre - 145€ par personne

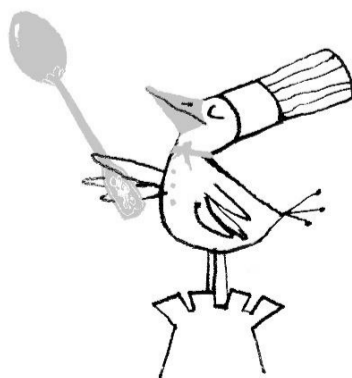
CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême laqué, sauce soja, courgettes à l'huile de pistache, jus à l'ail noir - 115

CÔTE DE VEAU DE LAIT*

Belle tranche au sautoir, artichaut tendre & croustillant, rapé de boule de Belp - 105

“Commandez vos menus à l'avance...
La grande cuisine exige beaucoup de temps”



“S'il vous plaît d'ordonner, Madame, Monsieur,
... & nous laisser le soin de flatter votre goût”

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

*viandes d'origine Française Prix TTC en euros **poissons & crustacés pêche française

FROMAGES

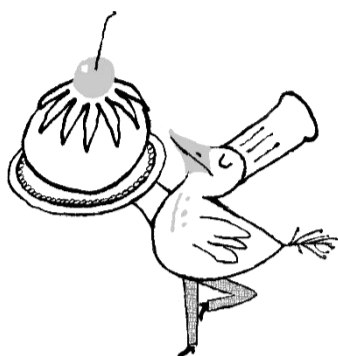
{Choisis par notre Fromager}

FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE

Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

COMTÉ D'EXCEPTION TRENTE-SIX MOIS

Granges Maillot, Famille Badoz - 23



DESSERTS

{Tentations & délices à commander en début de repas}

CRÊPES MADEMOISELLE

*Perles de lait cru de la Chalotterie
Pour l'ensemble de la table ~ 58€ par personne*

SOUFFLÉ VALTESSE

*Au cassis, biscuit imbibé au Marasquin & glace vanille
Pour deux personnes ~ 42€ par personne*

CHOCOLAT NOIR 72%

Rien de plus que du chocolat - 33

FRAISES CHARLOTTE

Marinées, crèmeux basilic, glace au yaourt de la Chalotterie ~ 32

CHÉF-PÂTISSIER
MOURAD TIMSIH



PANETERIE

{De notre boulangerie, la rue à traverser}

NOTRE TRADITION À UNE POINTE

Avec vos entrées

FOCACCIA CURCUMA & SÉSAME BOULE AU LEVAIN & KHORASAN

Avec vos plats

PAIN AU LEVAIN & GRAINES DE COURGE PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

Avec le fromage

CHÉF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE

