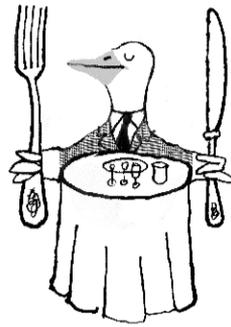


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



SAINT-JACQUES

Grillées, choux fleur confit au beurre noisette, sauce de bardes vanillée

DOS DE BAR

Cuit sur peau, girolles & brocolettis, bouillon bagna cauda aux anchois fumées

CANETON MAZARINE

Suprême au miel & crumble d'épices, navets glacés au jus d'agrumes, sauce bigarade

CLÉMENTINE DE CORSE

Meringue aux marrons glacés, sorbet Kalamansi



FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE

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

EXPÉRIENCE COMTÉ D'EXCEPTION

Neuf, Trente-six & Quarante-quatre mois
Granges Maillot, Famille Badoz - 23

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

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru, Clair 1998 550
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2013 220
Crozes-Hermitage Cuvée L, Combiér 2020 80
Cognac Brise Cailloux, Barret 2021 200

MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2001 585

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Pulligny Montrachet 1er Cru Les Combettes, Boillot 2001 135
Condrieu Côteau de Vernon, Vernay 2006 145

BOUTEILLES

Macon Les Crays, Bret Brothers 2021 145
Riesling Schlossberg Cuvée St Catherine, Weinbach 2011 205
Condrieu Côteau de Vernon, Vernay 2010 455
Vin de France, Maila, Miranda 2020 85

MAGNUMS

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

CHEF 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,
chutney de clémentine*

CAVIAR TOUR D'ARGENT

Crème prise & tuile croustillante au sarrasin

HUÎTRE CHAUDE À LA BROLATTI

Grillée & glacée d'une sauce soyeuse au Viognier

FILETS DE SOLE CARDINAL

Bonbon d'épinards & herbes fraîches, sauce homardine

CANARD A LA ROYALE

Mousseline de céleri rôti

POIRE CHARPINI

*Crème brûlée à la vanille Bourbon,
sorbet Williams*

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, chutney de clémentine - 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 truffe noire, velours de topinambours & noisette - 85

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

HOMARD BLEU DE CASIER

Rôti à la poudre de prune, crème d'oignons nouveaux, blettes tombées au beurre, bisque acidulée - 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 deux services}

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

Hâtereau, cuisse fondante grillée, boudin noir, sauce Béarnaise, salade Notre Dame - 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

Mijoté d'abats, lentilles Beluga d'Ile de France - 145€ par personne

CANETON MAZARINE

Suprême au miel & crumble d'épices, navets glacés au jus d'agrumes, sauce bigarade - 115

CHEVREUIL D'ALSACE*

Rôti aux baies roses, confit de choux rouge & châtaignes, sauce grand veneur & aïelles fermentées - 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

EXPERIÉENCE COMTÉ D'EXCEPTION

*Neuf, Trente-six & Quarante-quatre 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

POMME PINK LADY

En tatin, fleurette yuzu - 32

CHEF-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

CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE



SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE

{1582€ par personne}

TRUFFE NOIRE

En sabayon, bresolles de topinambour & noisette



FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS

Chutney clémentine, délicate gelée au Porto



CAVIAR OSCIÈTRE

Et langoustine en tartare, vinaigrette de pinces au kalamansi



SAINT-JACQUES

Grillée en coquille, butternut à l'huile de noix, jus de bardes rôties



TURBOT

Cuit au plat, poudré de plancton marin, gnocchettis aux graines de salicorne



PINTADE CHAPONNÉE

Suprême rôti, mousseline de céleri rôti & châtaignes, cuisse à la royale



FOUGERUS

Truffé



CHAMPAGNE ROSÉ

En sorbet, granité pamplemousse



MANDARINE

Délicieux gâteau Mademoiselle



CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004