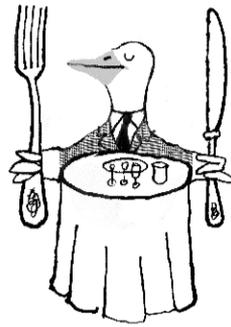


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



MYSTÈRE DE L'ŒUF

En neige, chapelure de brioche toastée, velours de truffe d'hiver

SAINT-PIERRE

Cuit au plat, jus d'arêtes au Tamari, mousseline de carotte anisée, sabayon à la cardamome

CANETON EDGAR

Suprême en habit vert, raviole d'ananas, chutney mangue & coriandre, jus aux baies de passion

CLÉMENTINE DE CORSE

Meringue marron glacé, 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

Pomerol, Château La Croix Toulifaut 2010
Côte-Rôtie, Jamet 2011

120
165

BOUTEILLES

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru, Clair 1998
Saint Julien, Château Langoa Barton 2017
Menetou-Salon Les Cris, Pellé 2019
Cognac Brise Cailloux, Barret 2021

550
320
115
200

MAGNUMS

Côte-Rôtie, Burgaud 2009

405

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Corton Charlemagne, Latour 1997
Riesling, Clos Saint Landelin, Muré 2008

110
145

BOUTEILLES

Rully 1er Cru Meix Cadot, Dureuil Janthial 2017
Riesling Schlossberg Cuvée Ste Catherine, Weinbach 2011
Condrieu Côteau de Vernon, Vernay 2010
Vin de France, Maïla, Mirmanda 2020

175
205
455
85

MAGNUMS

Sancerre Les Romains, Vacheron 2020

510

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,
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

SAINT-JACQUES

Grillées, velouté d'oseille & cédrat, rehaussé d'œufs de truite - 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

Hâtèreau, cuisse fondante grillée, boudin noir, sauce Béarnaise, salade Notre-Dame - 185€ par personne

CANETON MAZARINE

{pour deux personnes en deux services}

Rôti sur coffre, au miel & crumble d'épices, navets glacés au jus d'agrumes, sauce bigarade

Cuisse confite, sauce Maltaise, frisée fine & mourrons des oiseaux - 145€ par personne

CANETON EDGAR

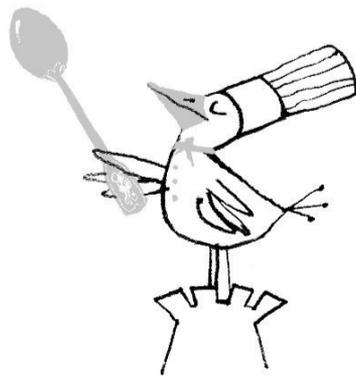
Suprême en habit vert, raviole d'ananas, chutney mangue & coriandre, jus aux baies de passion - 115

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 À LA NOISETTE

*Génoise citron vert, glace pralin
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, NOIX DE CAJOU & THYM PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

Avec le fromage

CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE



SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE

{780€ par personne, hors boissons}

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 pincés 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



CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004