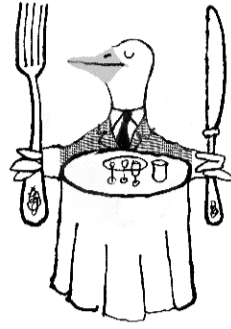


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



MYSTÈRE DE L'ŒUF

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

SAINT-PIERRE

Meunière aux graines torréfiées, pesto de cresson éroquette, émulsion de parmesan

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême poudré d'hibiscus, caillette & compotée d'échalotes roussies, jus moutarde à l'ancienne

POIRE COMICE

Façon Belle Hélène, tuile amandes, glace vanille, sauce chocolat Tour d'Argent



FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

Nos fermes bio : 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

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
Cornas 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 d'agrumes safrané*

CAVIAR TOUR D'ARGENT

Vonnassienne croustillante, jus de civette

HUÎTRE CHAUDE À LA BROLATTI

Grillée & glacée d'une sauce soyeuse au Viognier

FILETS DE SOLE CARDINAL

Bonbon d'épinards & herbes fraîches, sauce homardine

CANETON

En tournedos Rossini

ANANAS CHARPINI

Crème vanille, sorbet citron vert, coulis Rhum Victoria

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 d'agrumes safrané - 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, rehaussée 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

Cuit au plat, poudré de plancton marin, gnocchetti aux graines & salicorne - 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 EDGAR

{pour deux personnes en deux services}

Rôti sur coffre au miel, raviole d'ananas, chutney mangue & coriandre, jus aux baies de passion

Cuisse confite, sauce hollandaise au jus de passion, frisée fine & mourrons des oiseaux - 145€ par personne

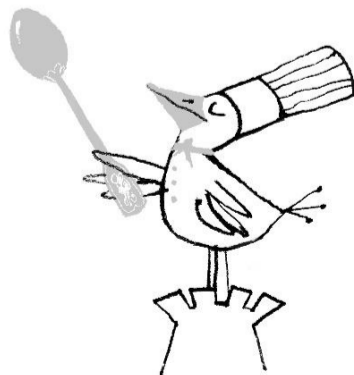
CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême poudré d'hibiscus, caillette & compotée d'échalotes roussies, jus moutarde à l'ancienne - 115

AGNEAU DE LOZÈRE

Carré grillé, épaule aux saveurs byzantines, épinards à l'huile d'olive & anchois, jus citronné - 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

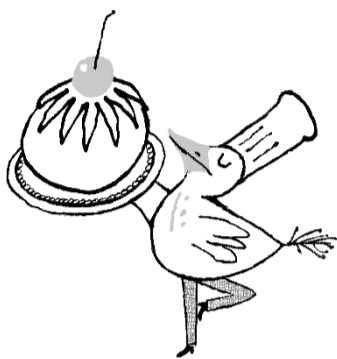
{Choisis par notre Fromager}

FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

*Nos fermes bio : 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

*A la noisette, sorbet citron vert
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 DERPISSE*





TOUR D'ARGENT

P A R I S

14 février 2024



LANGOUSTE DON CARLOS

En chaud froid, salpicon truffé,

MYSTÈRE DE L'ŒUF

En neige, chapelure de brioche, velours de truffe noire,

TURBOT DANIEL SAINT

Pochée au Vermouth sec, bonbon d'épinards & pesto de cresson,

VOLAILLE DE TAUZIN

Suprême fumé au bois d'olivier, rattes, olive & câpres, sauce au persil plat,

CHÈVRE FRAIS DU PERCHE

Chutney à la truffe,

PASSION VANILLE À LA FOLIE

Dessert des Amoureux,



CHEF DE CUISINE
YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004