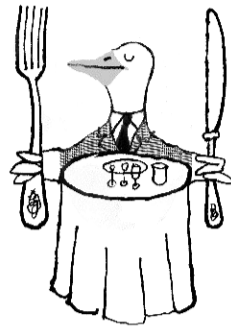


# DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



## QUENELLES DE SAUMON

Glacées d'un beurre blanc aux œufs de brochet fumés, crème d'oseille argentée

## LOTTE

En médaillon, rôti, morille farcie & mijoté de petits pois, fèves au vermouth, sabayon au citron noir

## CANETON AU FIL DE TEMPS

Suprême rôti aux amandes fumées, caviar d'aubergines au yaourt grec, Stifado de cuisse en paštilla, jus à la mélasse de Corinthe

## CITRON

Blanc en neige zešté, nashi poché à la vanille d'Ouganda, sorbet basilic



## 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 ferme de la Chalotterie - 58



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

## VINS ROUGES

### DEMI-BOUTEILLES

Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2010

Côte-Rôtie, Burgaud 2011

150

120

### BOUTEILLES

Clos de Vougeot Grand Cru, Faiveley 1999

Saint-Julien, Château Langoa Barton 2017

Côte Roannaise, Mayencat, Florent Thinon 2021

Crozes-Hermitage, Les Saviaux, Le Vieux Mûrier 2020

495

320

75

125

### MAGNUMS

Vin de France, Emilien, Le Puy 2017

315

## VINS BLANCS

### DEMI-BOUTEILLES

Corton-Charlemagne, Latour 1999

Condrieu, Coteau de Vernon, Vernay 2007

180

150

### BOUTEILLES

Mâcon, En Serre, Guillot-Broux 2021

Riesling Schlossberg, Cuvée Ste Catherine, Weinbach 2011

Pessac-Léognan, Château Laville Haut-Brion 1998

Vin de France, Maïla, Mirmanda 2020

95

205

490

85

### MAGNUMS

Sancerre, Les Romains, Vacheron 2020

510

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 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

## ASPERGES VERTES & BLANCHES

Morilles glacées au pralin de tournesol, sabayon à l'ail des ours - 86

# 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 - 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

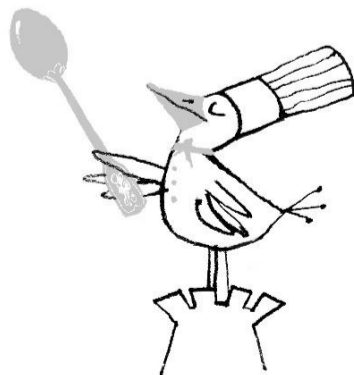
## CANETON AU FIL DE TEMPS

Suprême rôti aux amandes fumées, caviar d'aubergines au yaourt grec, stifado de cuisse en paštilla, jus à la mélasse de Corinthe - 116

## VOLAILE DE TAUZIN

Suprême fumé au bois d'olivier, écrasée de Rattes aux pistaches torréfiées, jus aux câpres - 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

*Au chocolat noir, glace à la vanille d'Ouganda  
Pour deux personnes - 42€ par personne*

## CHOCOLAT NOIR 72%

*Rien de plus que du chocolat - 33*

## POMME PINK LADY

*En tatin, fleurette parfumée au 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*

