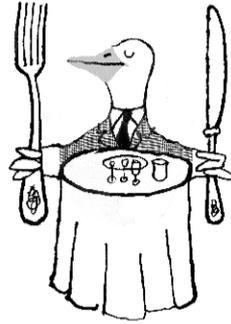


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



QUENELLES DE SAUMON

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

SAINT-PIERRE

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

CANETON AU FIL DE TEMPS

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

CITRON

Blanc en neige zesté, 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 150
Côte-Rôtie, Burgaud 2011 120

BOUTEILLES

Clos de Vougeot Grand Cru, Faiveley 1999 495
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2017 320
Côte Roannaise, Mayencat, Florent Thinon 2021 75
Crozes-Hermitage, Les Saviaux, Le Vieux Mûrier 2020 125

MAGNUMS

Vin de France, Emilien, Le Puy 2017 315

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Corton-Charlemagne, Latour 1998 180
Condrieu, Coteau de Vernon, Vernay 2007 150

BOUTEILLES

Mâcon, En Serre, Guillot-Broux 2021 95
Riesling Schlossberg, Cuvée Ste Catherine, Weinbach 2011 205
Pessac-Léognan, Château Laville Haut-Brion 1998 490
Vin de France, Maïla, Mirmanda 2020 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, 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 DE TEMPS

Suprême rôti aux amandes fumées, caviar d'aubergines au yaourt grec, stifado de cuisse en pastilla, 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*

