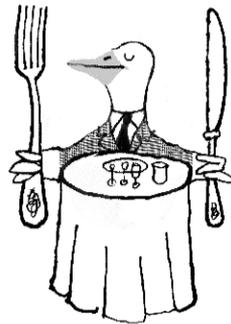


# DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



## QUENELLES DE SANDRE

*Velour de cresson des fontaines, pesto aux noisettes torréfiées, sabayon champagne*

## LOTTE

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

## CANETON AU FIL DU 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 zeste, nashi poché à la vanille d'Ouganda, sorbet basilic*



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

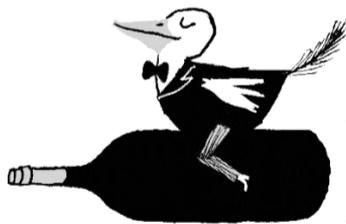
*Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37*

## 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

Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Clos des Myglans, Faiveley 2015 80  
Côte-Rôtie, Burgaud 2010 120

### BOUTEILLES

Clos de Vougeot Grand Cru, Faiveley 1999 495  
Saint-Emilion, Château Fleur Cardinale 2005 240  
Côte Roannaise, Mayençat, Florent Thion 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 1992 105  
Condrieu, Coteau de Vernon, Vernay 2007 150

### BOUTEILLES

Hautes-Côtes de Beaune Les Chevrières, Chancelier 2022 240  
Pinot Gris Grand Cru Sonnenglaz 2007 150  
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'oignons caramélisés*

### CAVIAR TOUR D'ARGENT

*Vonnassienne croustillante, jus de civette*

### QUENELLE ANDRÉ TERRAIL

*Nappée d'une sauce truffée, duxelles de champignons de Paris*

### FILET DE SOLE DANIEL SAINT

*Concassé de tomate à la fleur de thym, sabayon vermouth*

### CANETON LA VALLIÈRE

*En tournedos, sauce poivre vert et julienne de citron confit*

### 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'oignons nouveaux caramélisés - 145

## QUENELLES DE SANDRE

Velour de cresson des fontaines, peño aux noisettes torréfiées, sabayon champagne - 88

## 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 l'huile de basilic pourpre, fleur de courgette farcie condimenté de poivron rouge, ail croquant, pignons de pins & boutons de câpres - 130

## 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  
Hâtèreau, cuisse fondante grillée, boudin noir, sauce Béarnaise - 185€ par personne

## CANETON EDGAR

{pour deux personnes en deux services}

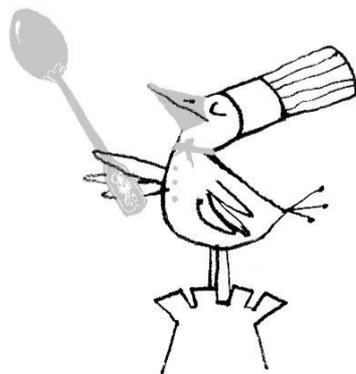
Rôti sur coffre au miel, raviole d'ananas, chutney mangue & coriandre, jus aux baies de passion  
Cuisse confite, sauce hollandaise au jus de passion, frisée fine & mourrons des oiseaux - 145€ par personne

## CANETON AU FIL DU TEMPS

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

## BŒUF

Filet rôti au poivre sauvage de Macao, cromesquis de queue de bœuf mijotés, cèleri branche glacé, jus à la mûre & vinaigre de shiso- 109



“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*

## RHUBARBE

*Pochées aux jus de grenade, marmelade vanillée,  
crème glacée noix de coco - 32*

## CITRON

*Blanc en neige zeste, nashi poché à la vanille d'Ouganda,  
sorbet basilic - 30*

*CHEF-PÂTISSIER  
MOURAD TIMSIH*



# PANETERIE

*{De notre boulangerie, la rue à traverser}*

## NOTRE TRADITION À UNE POINTE

*Avec vos entrées*

## FOCACCIA CURCUMA & SÉSAMEBOULE AU LEVAIN & KHORASAN

*Avec vos plats*

## PAIN AU LEVAIN, NOIX DE CAJOU & THYM PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

*Avec le fromage*

*CHEF-BOULANGER  
KEVIN DERPIERRE*