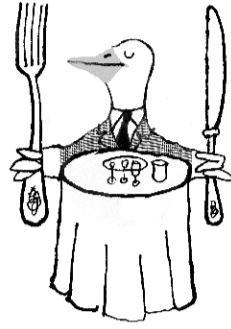


# DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



## QUENELLES DE SANDRE

*Nappées de burrata crémeuse à l'huile de basilic, velours de Green Zébra*

## LOTTE

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

## CANETON AU FIL DU TEMPS

*Suprême rôti au gingembre, melon jaune anisé, chutney mangue verte & coriandre, jus au Porto*

## FRAMBOISE

*Pochée, coque de meringue croustillante à la verveine, Chantilly à la vanille d'Ouganda*



## 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 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 1992 105  
Condrieu, Coteau de Vernon, Vernay 2007 150

### BOUTEILLES

Hautes-Côtes de Beaune Les Chevrières, Chancelier 2022 240  
Pinot Gris Grand Cru Sonnenglaz, Trapet 2007 150  
Pessac-Léognan, Château Laville Haut-Brion 1998 490  
Vin de France, Maïla, Mirmanda 2020 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'oignons caramélisés*

### CAVIAR TOUR D'ARGENT

*Dentelle de sarrasin, tarama blanc & pamplemousse givré*

### QUENELLE ANDRÉ TERRAIL

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

### FILET DE SOLE SULLY

*Sauce vin blanc & sabayon légèrement tomaté en émulsion*

### CANETON LA VALLIÈRE

*En tournedos, sauce poivre vert & julienne de citrons confits*

### CERISES CHARPINI

*Pochées au Marasquin, clafoutis vanille pistache, sorbet griottes*

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

Nappées de burrata crémeuse à l'huile de basilic, velours de Green Zébra - 88

## TOMATES

Green Zébra en tartare lié d'une pistounette, Chantilly burrata à l'huile de basilic poudrée d'amandes fumées - 85

# POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

## HOMARD BLEU DE CASIER

Rôti à l'huile de basilic pourpre, fleur de courgette farcie, bisque condimentée de poivrons rouges, 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 de cuisses grillées, tartelette de gésiers à l'estragon & peau croustillante, sauce Béarnaise - 185€ par personne

## CANETON AUX PARFUMS D'ATHÈNES

{pour deux personnes en deux services}

Rôti sur coffre aux amandes, caviar d'aubergines & olives de Kalamata, jus à la mélasse de Corinthe

Paštilla de cuisses stifado, fêta à l'origan sauvage - 145€ par personne

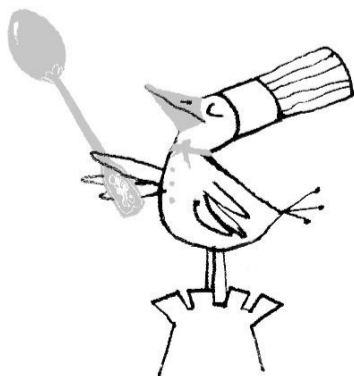
## CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême rôti au gingembre, melon jaune anisé, chutney mangue verte & coriandre, jus au Porto - 116

## BOEUF

Filet rôti au poivre sauvage de Macao, mijotée de queue de bœuf, céleri 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

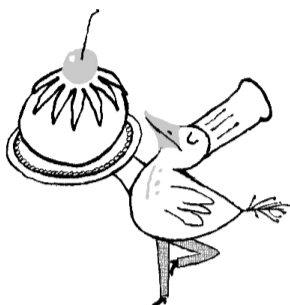
*{Choisis par notre Fromager}*

## 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 cassis, biscuit imbibé au Kirsch & glace à la vanille d'Ouganda  
Pour deux personnes - 42€ par personne*

## CHOCOLAT NOIR 72%

*Rien de plus que du chocolat - 33*

## FRAISE

*Macérée à la menthe glaciale, tuile croustillante  
Sorbet Mara des Bois - 32*

## FRAMBOISE

*Pochée, coque de meringue croustillante à la verveine,  
Chantilly à la vanille d'Ouganda - 30*

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