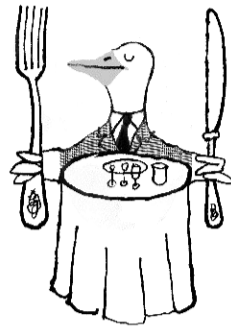


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



QUENELLES DE SANDRE

Pešto de cresson des fontaines, pešto 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^{er} Cru Clos des Myglands, 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

Concassée de tomate à la fleur de thym, sabayon vermouth

CANETON LA VALLIÈRE

En tournedos, sauce poivre vert & julienne de citron confit

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

Pešto de cresson des fontaines, pešto 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, 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
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 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, mijotée de queue de bœuf, 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

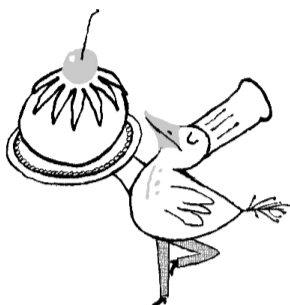
{Choisis par notre Fromager}

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*