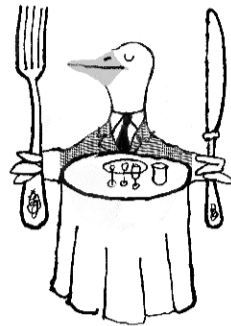


DÉJEUNER

{En quatre services - 160 € par personne}



QUENELLES DE SANDRE

Nappées d'une sauce céleri branche, bouillon de moule rôties à l'huile d'algues nori torréfiées

BAR DE LIGNE

Confit à l'huile anisée, râpé de fenouil juste saisi, boudin de joues relevés de pistounette, velours au paštis Parisien.

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême poudré de cazette, semoule de choux fleurs au beurre noisette, pickles de romanesco & citron vert

FIGUE

Rôtie au miel d'épices, glace à l'huile d'argan, coulis infusé aux feuilles de figuier



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 Viçtor Gonzalez l'apprêtera comme il convient}

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Saint-Estèphe, Château de Pez 2009

135

Côte-Rôtie, Burgaud 2010

120

BOUTEILLES

Clos de Vougeot Grand Cru, Faiveley 1999

495

Saint-Emilion, Château Fleur Cardinale 2005

240

Chinon Tradition, Philippe Alliet 2021

80

Crozes-Hermitage, Les Entrefaux 2021

100

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

Côtes du Roussillon blanc, 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

380 € 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 SABAYON CHAMPAGNE

Cresson des fontaines au pesto de noisettes torréfiées

FILET DE SOLE SULLY

Sauce vin blanc & sabayon légèrement tomaté en émulsion

PAUPIETTE DE CANARD

Au foie gras fumé, sauce moutarde à l'ancienne

BABA

Au Rhum, sorbet mangue safran, crème vanille

450 € 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 BROCHET ANDRÉ TERRAIL

Nappées d'une sauce truffée, duxelle aux champignons de Paris - 94

HUÎTRE

En tartare à l'huile de curry, chantilly de brocolis au citron vert, écume iodée à la ciboulette - 88

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 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

Pañilla de cuisses stifado, féta à l'origan sauvage - 145€ par personne

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême poudré de cazette, semoule de choux fleur au beurre noisette, pickles de romanesco & citron vert - 116

BOEUF

Filet rôti aux échalotes, millefeuille de rattes au beurre fumé, sauce aux trois poivres - 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

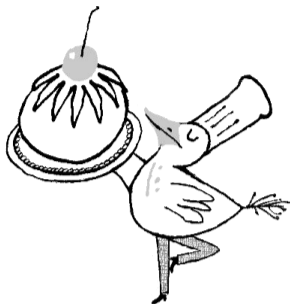
{Choisis par notre Fromager}

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

POMME

*Cuite fondante au cidre, gavotte au muscovado,
glace vanille d'Ouganda - 30*

FIGUE

*Rôtie au miel d'épices, glace à l'huile d'argan,
coulis infusé aux feuilles de figuier - 32*

*CHEF-PÂTISSIER
MOURAD TIMSIH*



PANETERIE

{De notre boulangerie, la rue à traverser}

NOTRE TRADITION À UNE POINTE

A la fleur de sel ou aux graines torrifiées

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

Avec le fromage

*CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPISSE*