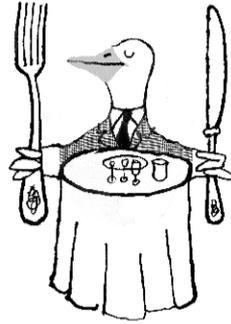


DÉJEUNER

{En quatre services - 160 € par personne}



QUENELLES DE SANDRE

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

SAINT-JACQUES

Enlacée d'un craquelin de graines torréfiées, sauce poulette à la crème de topinambour

CANETON CHARLIE CHAPLIN

Suprême frotté au poivre Tien Phuoc, choux Pakchoï au citron vert & gingembre

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 Victor Gonzalez l'apprêtera comme il convient}

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Pomerol, Château Bellegrave 2010 120
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2008 170

BOUTEILLES

Clos de Vougeot Grand Cru, Faiveley 1999 495
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2012 335
Crozes-Hermitage, Les Entrefaux 2021 100
Menetou-Salon Morogues, Henry Pellé 2020 90

MAGNUMS

Collioure Quadratur, Coume del Mas 2016 385

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Beaune 1^{er} Cru Grèves Le Clos Blanc, Jadot 1999 170
Riesling Cuvée Colette, Weinbach 2014 90

BOUTEILLES

Hautes-Côtes de Beaune Les Chevrières, Chancelier 2022 240
Pessac-Léognan, Château Laville Haut-Brion 1998 490
Pinot Gris Grand Cru Kirchberg, Kientzler 2004 155
Côtes du Roussillon, Mirmanda 2020 145

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

CANARD À LA ROYALE

Marmelade et crémeux de céleri rôti

VACHERIN EXOTIQUE

Mousse légère à la noix de coco torréfiée, sorbet passion

450 € par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE

Rôtie aux graines de futaba, éprit d'une émulsion yusu, sabayon au beurre de carapace - 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

Cuit nacré, butternut au verjus, arrosé d'une bisque à l'huile de courge - 130

BAR DE LIGNE

Confit à l'huile anisée, râpé de fenouil juste saisi, boudin de joues relevé de pistounette, velours au pastis Parisien - 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 cuisse grillée, tartelette de gésiers à l'estragon & peau croustillante, sauce Béarnaise - 185€ par personne

CANETON AUX ORANGETTES

{pour deux personnes en deux services}

Rôti sur coffre au gruë, mousseline de céleri rave, sauce bigarade

Consommé aux écorces de fèves de cacao, cuisse grillée & plines de foie gras - 145€ par personne

CANETON CHARLIE CHAPLIN

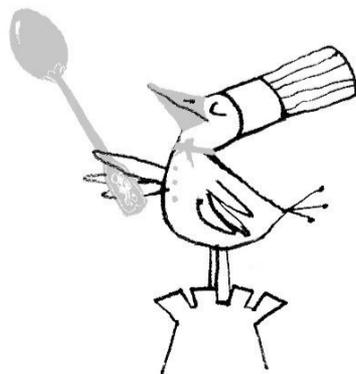
Suprême frotté au poivre Tien Phuoc, choux Pakchoï au citron vert & gingembre - 116

BOEUF

Filet rôti au poivre de Macao, millefeuille de rattes au beurre truffé, sauce périgourdine - 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 DERPIERRE*