

## HOMMAGE À NOTRE-DAME

10 - 14 DÉCEMBRE 2024

*Le menu qui vous est servi a été imaginé par le Chef YANNICK FRANQUES en hommage au Paris retrouvé et à notre plus fidèle voisine, la cathédrale Notre-Dame.*

*Illuſtré par le tableau "Roses Blanches pour Paris", peint en 1969 par Bernard Cathelin (cousin de Claude Terrail) dans son atelier situé au 4<sup>e</sup> étage de la Tour d'Argent, cette œuvre évoque la pureté et l'amour symbolisés par les roses blanches, ainsi que la spiritualité et la sérénité ressenties en pénétrant dans la cathédrale.*



### TOUR D'ARGENT

QUAI DE LA TOURNELLE  
PARIS



## CAVIAR EN ROSACE

*Notre caviar d'exception célèbre la magnificence des rosaces des vitraux  
qui illuminent la cathédrale,*



## QUENELLE CARDINAL

*La sauce rouge de notre recette évoque la couleur de l'habit porté par les cardinaux,*



## FILET DE SOLE DE SULLY

*Cette recette issue du patrimoine historique de la Tour, rend hommage à l'évêque  
Maurice de Sully, qui posa la première pierre de la cathédrale Notre-Dame en 1163*



## CANARD CLOVIS

*Notre célébrissime canard porte le nom de Clovis, roi des Francs qui initia  
le projet de la construction de Notre-Dame,*



## FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS

*Née en 1867 après un dîner mémorable réunissant trois illustres empereurs, notre recette  
emblématique est un trait d'union entre l'histoire d'hier et celle d'aujourd'hui*



## SOUFFLÉ NOTRE DAME AUX AGRUMES

*Hommage gourmand à notre célèbre voisine et au spectacle grandiose,  
qu'elle offre chaque jour à nos convives*

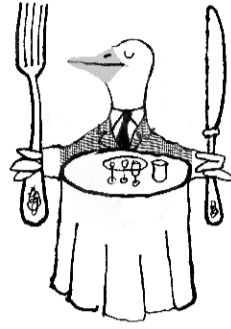


## CÉLESTINES AU CITRON

*Délicieuses douceurs qui vous transporteront au septième ciel*

# 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

Enrobée d'un craquelin de graines torréfiées, sauce Poulette à la crème de topinambours

## CANETON AU FIL DU TEMPS

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

## POIRE

Rôtie au miel de tournesol légèrement citronné, crème glacée à la fève de tonka



## 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 130  
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2008 170

### BOUTEILLES

Clos de Vougeot Grand Cru, Faiveley 1999 495  
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2012 350  
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<sup>er</sup> 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 550  
Pinot Gris Grand Cru Kirchberg, Kientzler 2004 155  
Côtes du Roussillon, Mirmanda 2020 145

### MAGNUMS

Sancerre, Vacheron 2020 280

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 & 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, émulsion yuzu, 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 AU FIL DU TEMPS

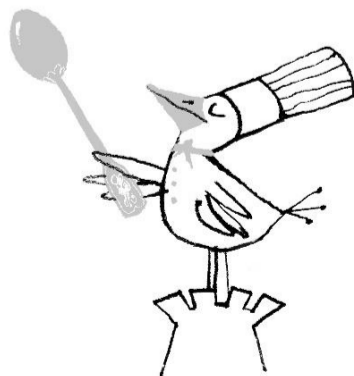
Suprême poudré de cazette, semoule de choux fleurs au beurre noisette, pickles de romanesco & citron vert - 116

## 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}

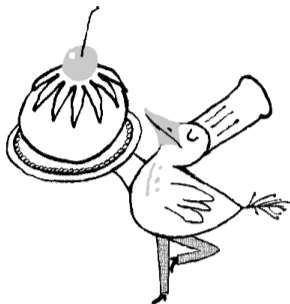
## FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

*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

*A l'orange confite, biscuit imbibé au Grand Marnier,  
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*

## POIRE

*Rôtie au miel de tournesol légèrement citronné,  
crème glacée à la fève de tonka - 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