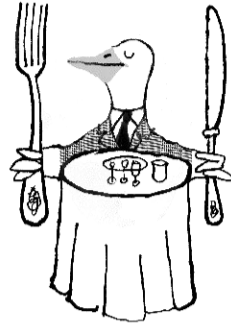


DÉJEUNER

{En quatre services - 160€ par personne}



MYSTÈRE DE L'ŒUF

En neige, chapelure de brioche toastée, mousseline de céleri rave rôti, copeaux de truffes torréfiées

SAINT-JACQUES

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

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême au poivre d'Assam, confit de choux rouge et châtaignes, sauce Grand Veneur

POIRE

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



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

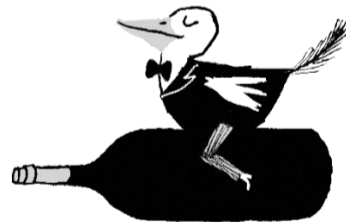
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

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 520
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^{er} Cru Grèves Le Clos Blanc, Jadot 1999 175
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

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

380€ par convive



RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS

*Confit de truffe, délicate gelée au Sauternes,
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 Sauternes, chutney d'oignons nouveaux caramélisés - 145

QUENELLES DE BROCHET ANDRÉ TERRAIL

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

SOUPE DE LIÈVRE

Au poivre vert de Madagascar, raviole de foie gras, raisins macérés à la fine champagne - 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 d'olive, écrasé de rattes et anguille fumée, bouillon de moules au nori torréfiée - 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 au poivre d'Assam, confit de choux rouge et châtaignes, sauce Grand Veneur - 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}

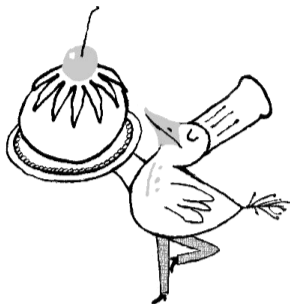
FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

*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