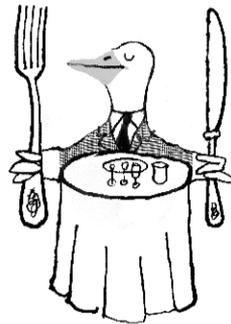


# DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



## ASPERGES VERTES

*Étuvées, sauce Toum à l'ail des ours & crumble d'olives Taggiasche*

## AILE DE RAIE BOUCLÉE

*Cuite au plat, beurre blanc au plancton marin & brandade Nîmoise*

## CANETON AU FIL DU TEMPS

*Poudré de noix, chou fermenté, ratte lardée de magret fumé, jus au raifort*

## FLEUR DE VANILLE

*Blancs en neige au muscovado, tapioca au lait & crème glacée d'Ouganda*



## 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 BLANCS

### DEMI-BOUTEILLES

Beaune 1<sup>er</sup> Cru Grèves, Jadot 2010 155  
Riesling Cuvée Frédéric Emile, Trimbach 2002 130

### BOUTEILLES

Mâcon-Village Les Sardines, Robert-Denogent 2021 150  
Condrieu Vertige, Cuilleron 2009 390  
Pinot Gris Grand Cru Altenbourg, Weinbach 2006 230  
Côtes du Roussillon, Mirmanda 2020 145

### MAGNUMS

Sancerre, Vacheron 2021 280

## VINS ROUGES

### DEMI-BOUTEILLES

Saint-Émilion, Château Haut-Sarpe 2016 130  
Châteauneuf-du-Pape, Vieux-Télégraphe 2012 140

### BOUTEILLES

Beaune 1<sup>er</sup> Cru Boucherottes, Heitz 2020 280  
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2012 350  
Crozes-Hermitage, Combiér 2021 135  
Bourgueil Jour de Soif, Bel Air 2023 110

### MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape Tradition, Janasse 2006 405

CHÉF DE CUISINE

**YANNICK FRANQUES**

*L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2004*

\* Viandes d'origine Française Prix en euros TTC \*\* Poissons & crustacés pêche française

# 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*

390€ 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

*Rosace de sarrasin, tarama blanc & pamplemousse givré*

### QUENELLE CARDINAL

*Tétragone au beurre noisette, sauce homardine*

### FILET DE SOLE SULLY

*Sauce vin blanc & sabayon légèrement tomaté en émulsion*

### TOURTE DE CANETON

*Crème de laitue à l'huile de poivre vert*

### VACHERIN EXOTIQUE

*Mousse légère à la noix de coco torréfiée, sorbet passion*

480€ par convive



# ENTRÉES

{Ou petits entremets}

## LANGOUSTINE ROYALE

Rôtie aux graines de futaba, émulsion yuzu, sabayon au beurre de carapace - 140

## 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 - 97

## BISQUE DE HOMARD

Aux épices galantes, pinces en feuille de shiso laquée au beurre de corail - 115

# POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

## TURBOT DE PETIT BATEAU

Velours de chicorée sauvage, grenobloise d'anguille & salicorne, salade iodée - 145

## BAR DE LIGNE

Cuit au plat, sauce onctueuse au safran d'Île de France, chou fleur & amandes toastées - 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

Poudré de noix, chou fermenté, ratte lardée de magret fumé, jus au raifort - 125

## BOEUF

Filet rôti au poivre de Macao, millefeuille de rattes au beurre truffé, sauce Périgourdine - 115

“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

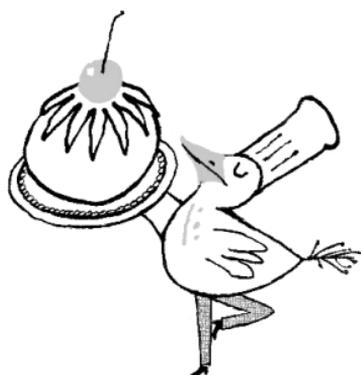
*{Choisis par notre Fromager}*

## 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 - 38*

## MIEL DE TOURNESOL

*En mousse légère, marmelade & sorbet aux zèstes de citron - 35*

## FLEUR DE VANILLE

*Blancs en neige au muscovado,  
tapioca au lait & crème glacée d'Ouganda - 36*

*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*