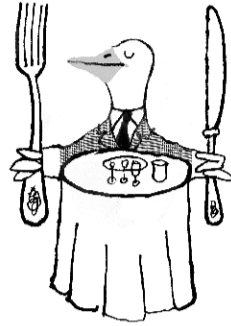


DÉJEUNER

{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^{er} 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^{er} 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

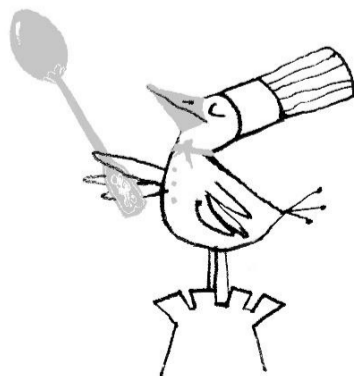
CANETON AU FIL DU TEMPS

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 zestes 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*