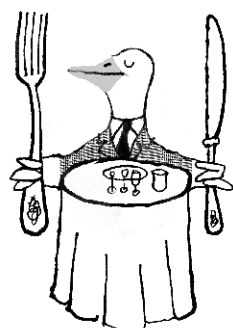


DÉJEUNER À QUATRE MAINS SAVOY HELSINKI X TOUR D'ARGENT

Cheffe Helena PUOLAKKA x Chef Yannick Franques

Servi uniquement le Vendredi 7 & Samedi 8 mars 2025

{En quatre services - 165€ par personne}



PARIS HELSINKI

Chou au sarrasin, œufs de corégone, crème crue légèrement fumée

QUENELLE DE SAUMON

Nappée de crème foisonnée à l'aneth, Lobikeitto onctueuse

RENNE SAUVAGE DE LAPONIE

Rôti à l'huile de sapin, navet jaune de Sodankyla, sauce Grand Veneur

FLEUR DE VANILLE

Aux éclats de riz soufflés, sorbet mûres polaires



{A chacun son vin, mais seul notre Chef-Sommelier Victor Gonzalez l'apprêtera comme il convient}

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Puligny-Montrachet 1er Clos de la Garenne, Jadot
Sancerre, Vacheron 2022

175
110

BOUTEILLES

Macon-Village Les Sardines, Denogent 2021
Condrieu Vertige, Cuilleron 2009
Pinot Gris Grand Cru Altenbourg, Weinbach 2006
Côtes du Roussillon, Mirmanda 2020

150
390
230
145

MAGNUMS

Bourgogne, Heitz 2021

350

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Saint-Estèphe, Château de Pez 2010
Châteauneuf-du-Pape, Vieux-Télégraphe 2012

180
140

BOUTEILLES

Corton Clos du Roi Grand Cru, Guyon 1999
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2012
Côtes de Provence L'Agachon, Clos de L'Ours 2021
Côte Roannaise Eclat de Granite, Serol 2021

340
350
155
75

MAGNUMS

Collioure Quadratur, Coume del Mas 2016

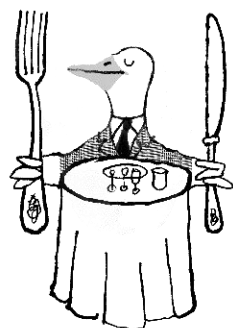
385

DÎNER A QUATRE MAINS SAVOY HELSINKI X TOUR D'ARGENT

Cheffe Helena Puolakka x Chef Yannick Franques

Servi uniquement le Vendredi 7 & Samedi 8 mars 2025

{En sept services - 485€ par personne}



GALANTINE DE CANETON

Aux pistaches, jus tranché, vinaigrette aux épines vinette

PARIS HELSINKI

Chou au sarrasin, œufs de corégone, crème crue légèrement fumée

PELMENI DE SANDRE

A la Mannerheim, rehaussé de raifort, consommé de champignons

QUENELLE DE SAUMON

Nappée de crème foisonnée à l'aneth, Lobikeitto onctueuse

RENNE SAUVAGE DE LAPONIE

Rôti à l'huile de sapin, navet jaune de Sodankyla, sauce Grand Veneur

BLEU DE SAVOY « 7 MOIS », PIPARKAKKU & CONFITURE DE COING

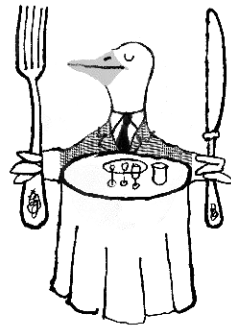
Comté « 18 mois » pain toasté aux fruits secs

SOUFFLÉ

Aux mûres polaires, glace à la vanille

DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ 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

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

NOISETTE DU PIÉMONT

Comme un soufflé, glace chocolat lait Babibé 46%



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

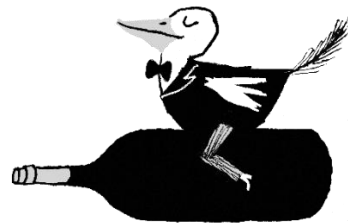
COMTÉ D'EXCEPTION

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

Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Garenne, Jadot 1997 165
Sancerre, Vacheron 2022 110

BOUTEILLES

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

MAGNUMS

Bourgogne, Heitz 2021 350

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Saint-Estèphe, Château de Pez 2010 180
Châteauneuf-du-Pape, Vieux-Télégraphe 2012 140

BOUTEILLES

Corton Clos du Roi Grand Cru, Guyon 1999 340
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2012 350
Côtes de Provence L'Agachon, Clos de L'Ours 2021 155
Côte Roannaise Eclat de Granite, Serol 2021 75

MAGNUMS

Collioure Quadratur, Coume del Mas 2016 385

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

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 - 33

NOISETTE DU PIÉMONT

Comme un soufflé, glace chocolat lait Bahibé 46% - 35

*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 DERPISSE*