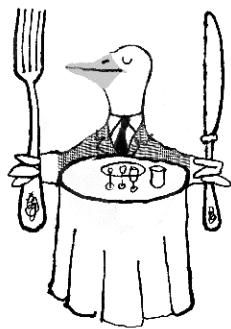


DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



TOMATES SAINT-VINCENT

Velours à l’huile de basilic, fins copeaux d’ananas, stracciatella glacée

SÉRIOLE COURONNÉE

Au teppanyaki, mousseline d’avocat au jus de tomates, vinaigrette ponzu à l’huile de sésame

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême laqué à la pulpe de fruits rouges, polenta moelleuse & poivronnade, jus aux groseilles macérées

FRAMBOISE TULAMEEN

Douceur mousseuse à la coco torréfiée, sorbet framboise acidulé



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

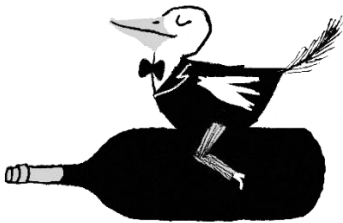
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

COMTÉ D’EXCEPTION

Trente-six mois
Granges Maillot, Famille Badoz - 23

CRÊPES MADEMOISELLE

{À partager}
Perle 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

Pernand-Vergelesses Clos de la Croix de Pierre, Jadot 2009	90
Pinot Gris Altenbourg, Weinbach 2005	130

BOUTEILLES

Pouilly-Vinzelles Les Longeays, Thibert 2018	220
Condrieu DePoncins, Villard 2011	250
Riesling Comtes d’Eguisheim, Léon Beyer 2010	180
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, Château de Beaucastel 2006	180

BOUTEILLES

Beaune 1 ^{er} Cru Boucherottes, Heitz 2020	280
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2014	320
Crozes-Hermitage Cap Nord, Combier 2021	160
Bourgueil Jour de Soif, Bel Air 2023	110

MAGNUMS

Pomerol, Château Bellegrave 2005	560
----------------------------------	-----

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

390€ par convive



RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

*Confit de truffe, délicate gelée au Sauternes,
chutney d'abricots aux aiguilles de romarin de notre toit*

CAVIAR TOUR D'ARGENT

Cheesecake & condiments

QUENELLE CARDINAL

Tétragones au beurre noisette, sauce homardine

FILET DE SOLE SULLY

Sauce vin blanc & sabayon légèrement tomatoé en émulsion

TOURTE DE CANETON

Crème de laitue à l'huile de poivre vert

ANANAS CHARPINI

Comme une crème brûlée

480€ par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE

Poudrée de graines de sésame, velouté de carotte & yuzu, tartare au fenouil sauvage - 140

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

Confit de truffe, délicate gelée au Sauternes, chutney d'abricots aux aiguilles de romarin de notre toit - 145

QUENELLES DE BROCHET ANDRÉ TERRAIL

Nappées d'une sauce truffée, duxelle aux champignons de Paris - 97

BISQUE DE HOMARD

Servie glacée, pêche blanche confite au thym, perlée au beurre de corail - 120

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

TURBOT DE PETIT BATEAU

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

SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES

Cuit au jus de green zébra, caviar d'aubergines à la marjolaine & basilic - 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 - 195€ par personne

CANETON AUX OLIVES

{pour deux personnes en deux services}

Rôti à la tapenade, courgette fleur à l'ail noir, jus perlé à l'huile d'olive

Cuisse grillée, cannelloni de courgettes, jus vinaigré au basilic & pistache - 155€ par personne

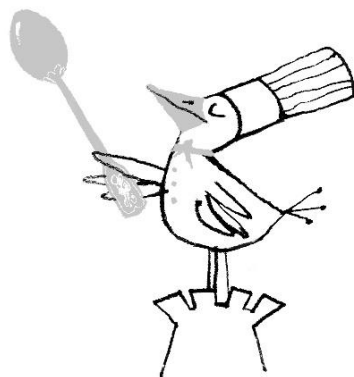
CANETON AU FIL DU TEMPS

Laqué à la pulpe de fruits rouges, polenta moelleuse & poivronnade, jus aux groseilles macérées - 135

BŒUF FERMIER DE L'AUBRAC

Frotté au poivre Phu Quoc, pastrami de langue fumée grillée, mousseline au pistou, beignet d'anchois - 125

“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

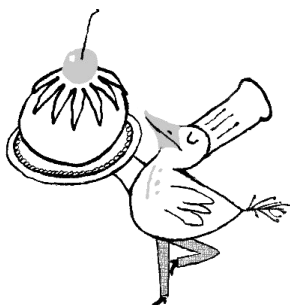
{Choisis par notre Fromager}

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

*Perle de lait cru de la Chalotterie
Pour l'ensemble de la table - 58€ par personne*

SOUFFLÉ VALTESSE

*Au cassis & glace vanille, biscuit imbibé au Marasquin
Pour deux personnes - 42€ par personne*

CHOCOLAT NOIR 72%

Rien de plus que du chocolat - 38

FRAMBOISE TULAMEEN

Douceur mousseuse à la coco torréfiée, sorbet acidulé - 35

FRAISE CIFLORETTE

Comme une charlotte, coulis fraise des bois, sorbet basilic - 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 torréfiées

PAIN AU LEVAIN, NOIX DE CAJOU & THYM PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

Avec le fromage

CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE