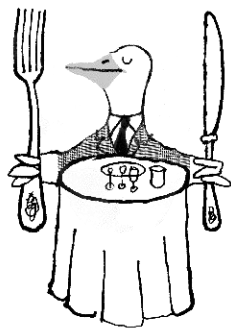


DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

En gaspacho à la pulpe de cerises & poivre de Sichuan, glace stracciatella

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

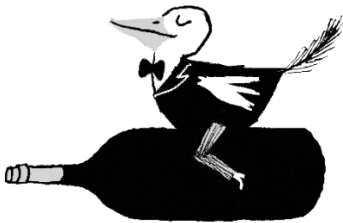
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

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

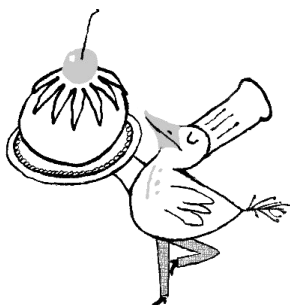
{Choisis par notre Fromager}

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