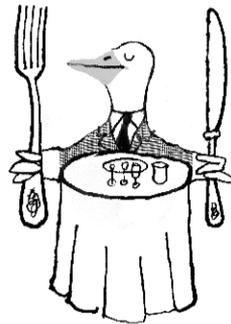


# DÉJEUNER

{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, Miranda 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<sup>er</sup> 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

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 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 tomaté 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