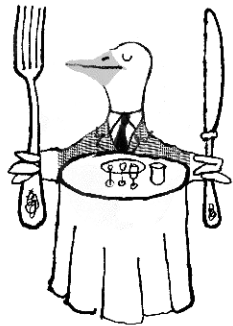


# DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



## CÈPES DE CORRÈZE

Confits aux beurre d’ail & maïs grillés, bouillon des sous-bois à l’huile de persil plat

## SÉRIOLE COURONNÉE

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

## CANETON MAZARINE

Rôti aux miel & gingembre, carottes fanes confites au jus d’orange amère, sauce bigarade

## FIGUES DE SOLLIÈS

Rôtie à l’huile de sésame, crème glacée tonka, fraîcheur acidulée



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

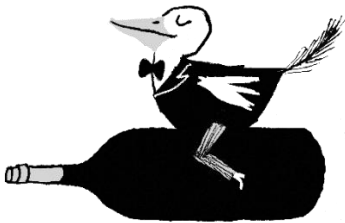
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

## 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 Moelleux, 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 Bouchard, Heitz 2020 | 280 |
| Saint-Julien, Château Langoa Barton 2014        | 320 |
| Crozes-Hermitage Cap Nord, Combier 2021         | 160 |
| Chinon Les Grèzeaux, Baudry 2022                | 120 |

#### 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 de mangue 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 tomate 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 de mangue 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 & salicornes, 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 & pistaches - 155€ par personne

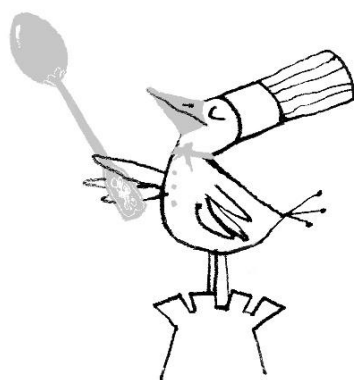
## CANETON MAZARINE

Rôti aux miel & gingembre, carottes fanes confites au jus d'orange amère, sauce bigarade - 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

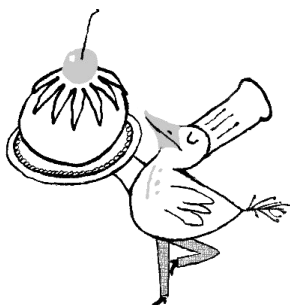
*{Choisis par notre Fromager}*

## 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*

## MIEL DE TOURNESOL

*En mousse légère, marmelade & sorbet aux zestes de citron - 35*

## FIGUE DE SOLLIÈS

*Rôtie à l'huile de sésame, crème glacée tonka, fraîcheur acidulée - 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