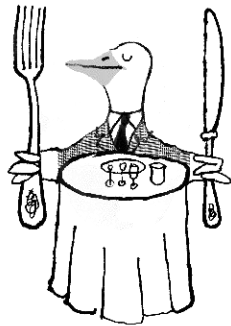


DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



CÈPES DE CORRÈZE

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

SAINT-JACQUES

Au teppanyaki, gnocchi à la crème épaisse & caviar Avruga, velours d’oseille argenté

CANETON MAZARINE

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

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

Crue, rôtie, sorbet au thé fumé, émulsion de châtaignes confites, jus acidulé



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

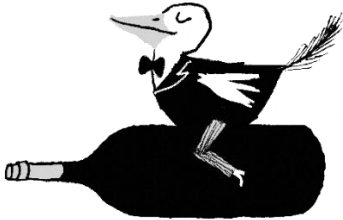
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

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	
Rully 1 ^{er} cru Pucelle, Jacqueson 2015	75
Pinot Gris Altenbourg Moelleux, Weinbach 2005	130
BOUTEILLES	
Pouilly-Vinzelles Les Longeays, Thibert 2018	220
Saint-Joseph Saut de l’Ange, Pierre-Jean Villa 2023	250
Riesling Comtes d’Eguisheim, Léon Beyer 2010	215
Saumur Brézé Clos du Midi, Arnaud Lambert 2023	120
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 Bressandes, Chanson 2005	325
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2014	320
Crozes-Hermitage Cap Nord, Combier 2021	160
Chinon Les Grézeaux, 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

Au poivre vert

CHARPINI

Comme une crème brûlée

480€ par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE

Sauce onctueuse de carapaces fumées, tortellinis parfumés de citron vert - 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

Parfumée au galanga, butternut glacé & graines de courge torréfiées - 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

Rôti au beurre noisette, topinambours glacés au jus de truffe, sauce poulette - 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 RAISINS

{pour deux personnes en deux services}

Flambé au Calvados, endive braisée & amandes toastées, jus au petimezi

Cuisse fumée aux sarments de vignes, boulgour aux épices & groseilles, jus crémé au Calva - 155€ par personne

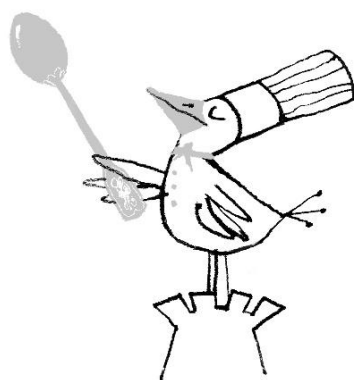
CANETON MAZARINE

Rôti aux miel & gingembre, carottes fanes confites au jus d'orange amère, sauce bigarade - 135

BOEUF 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

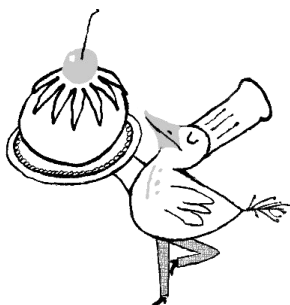
{Choisis par notre Fromager}

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

*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

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

*Crue, rôtie, sorbet au thé fumé,
émulsion de châtaignes confites, jus acidulé - 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