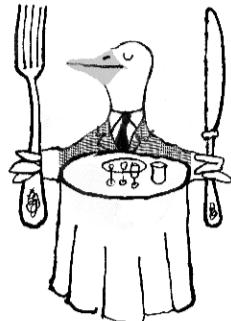


DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



MYSTÈRE DE L'ŒUF

En neige, chapelure de brioche toastée, velours de céleri au beurre noisette, copeaux de truffes

SAINT-JACQUES

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

CANETON AUX TROIS POIVRES

Rôti, salsifis & feuille de cresson glacé à l'huile de noisette, sauce périgourdine

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

Bourgogne, Lucien Lemoine 2021	240
Crozes-Hermitage Les Pends, Les Entrefaux 2021	195
IGP Côtes Catalanes, Mirmanda 2023	170
Saumur Brézé Clos du Midi, Arnaud Lambert 2023	120

MAGNUMS

Anjou Grand Vau, Terra Vita Vinum	300
-----------------------------------	-----

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Saint-Julien, Château Langoa-Barton 2017	175
Côte-Rôtie, Burgaud 2011	120

BOUTEILLES

Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru Les Fournières, Tollot-Beaut 2013	290
Pauillac, Château Haut-Batailley 2005	410
Juliénas Beaujolais, Heitz 2020	115
Bourgueil Le Grand Clos, Amirault 2020	150

MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Vieux Télégraphe 2004	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 tomaté 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, frisée fines à l'huile d'estragon & peau croustillante, jus Béarnaise - 195€ par personne

CANETON MAZARINE

{pour deux personnes en deux services}

Laqué aux miel, endives braisées à l'orange amère, sauce bigarade

Saucisse de cuisse confite, jus parfumé aux agrumes - 155€ par personne

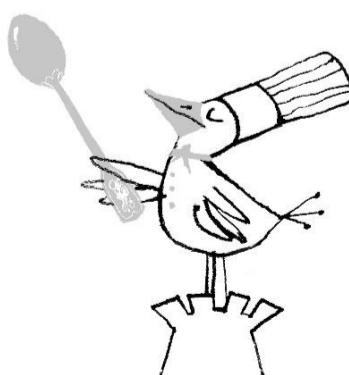
CANETON AUX TROIS POIVRES

Rôti, salsifis & feuille de cresson glacé à l'huile de noisette, sauce périgourdine - 135

BŒUF FERMIER DE L'AUBRAC

Rôti, candele gourmand à la moelle & ciboulette, jus perlé à l'huile de poivre de Macao - 135

“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

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

MANGUE DE GORÉE

Meringue givrée, infusée au poivre de Timut,

sorbet goyave et nuage de coco - 38

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

Crue, rôtie, sorbet au thé fumé,

émulsion de châtaignes confites, jus acidulé - 38

CHÉF-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 AUX CHÂTAIGNES & FIGUES

PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

Avec le fromage

CHÉF-BOULANGER

KEVIN DERPIERRE

SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE

{900€ par personne hors boissons}

OURSIN EN COQUILLE DU SOIR

Brouillade iodée



PERLES DE CAVIAR OSCIÈTRE

Escortées de la Belle de Fontenay



GALANTINE DES TOURNELLES

Volaille & langoustine



HOMARD THERMIDOR

Huile d'estragon & moutarde fine



CHAPON DU GRAND SEIZE

A la truffe noire



FOIE GRAS DE CANARD EN TENUE D'APPARAT

Jus corsé au Madère



BRIE DE MEAUX AFFINÉ DE LA FROMAGERIE DONGÉ

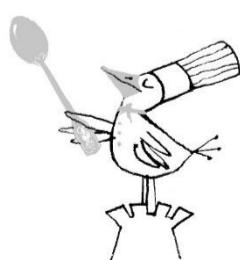
Salade de jeunes feuilles à l'huile de noix



LES PETITS BAISERS DU RÉGENT



MINUIT A LA TOUR



CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004