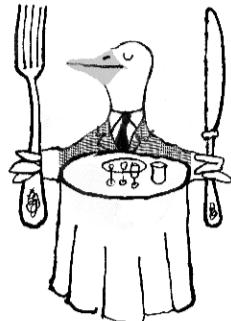


DÉJEUNER

{En quatre services – 175€ 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 & feuilles de cresson glacés à l'huile de noisette, sauce périgourdine

ORANGE SANGUINE DE CORSE

Gelée acidulée, graines en dentelle, sorbet fromage blanc, lait de sésame vanillé



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 Grésigny, Jacqueson 2014	85
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 2022	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
Saint-Julien, Château Talbot 2009	450
Juliénas Beaujolais, Heitz 2021	120
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

RAGOÛT DE TRUFFE CLAUDIUS BURDEL

HOMARD THERMIDOR

Huile d'estragon & moutarde fine

CANARD WELLINGTON

Sauce onctueuse à la truffe

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

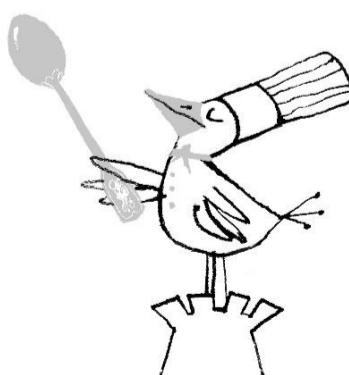
CANETON AUX TROIS POIVRES

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"

CHÉF 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 & nuage de coco - 38

ORANGE SANGUINE DE CORSE

Gelée acidulée, graines en dentelle, sorbet fromage blanc,

lait de sésame vanillé - 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-VALENTIN

{650€ par personne hors boissons}

LANGOUSTINE AUX ÉPICES GALANTES

En pelmeni



GRAINS DE CAVIAR EN ROSACE

Douceur de cresson



L'AMOUR EN MER

Lotte nacrée, jus de moules à l'huile de nori



CANARD ENLACÉ DE TRUFFES

Wellington, jus Madère



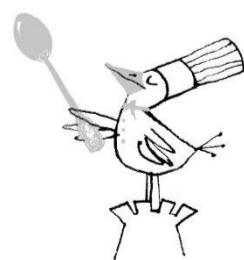
MA PETITE BIQUETTE

Noix, romarin, poivre de Macao



AMOUR TOUJOURS

Cœur d'ananas, fraîcheur passion vanillée



CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004