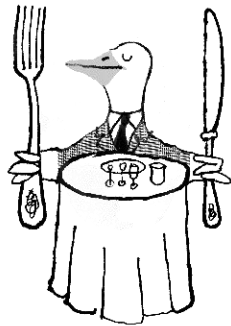


# DÉJEUNER

{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 mandarine & yuzu, lait de sésame vanillé



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

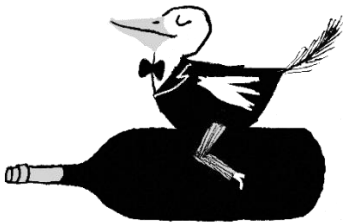
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

## 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> Cru Les Fournières, Tollot-Beaut 2013	290
Saint-Julien, Château Talbot 2009	450
Juliéna 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

## BOEUF FERMIER DE L'AUBRAC

Rôti, candeale gourmand à la moëlle & 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

\* Viandes d'origine Française    Prix TTC en euros    \*\* Poissons & crustacés pêche française

# FROMAGES

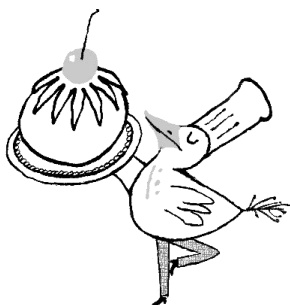
*{Choisis par notre Fromager}*

## 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*

## 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 mandarine & yuzu,  
lait de sésame vanillé - 38*

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 AUX CHÂTAIGNES & FIGUES

## PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

*Avec le fromage*

CHEF-BOULANGER  
KEVIN DERPIERRE