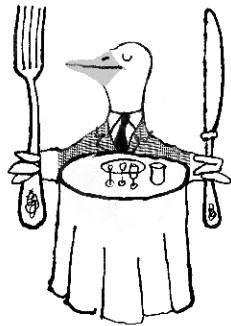


DÉJEUNER

{En quatre services – 175€ par personne}



ASPERGES BLANCHES D'ÎLE-DE-FRANCE

Beurre au vin jaune, morilles parfumées à l'huile de noix torréfiées, éclats de Comté affiné

SANDRE SAUVAGE DE NOS RIVIÈRES

Rôti sur peau, crème d'oseille soyeuse, grenailles fondantes poudrées de nori grillé & citron confit

CANETON DIANE DE POITIERS

En croûte de noisette, fraîcheur de reinette & céleri rave à l'hibiscus, jus court au vinaigre de cidre

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

Mousse infusée à la sauge cristallisée, gastrique au vinaigre balsamique, sorbet citron



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

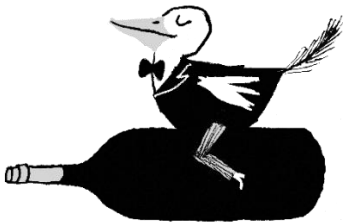
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

COMTÉ D'EXCEPTION

Trente-six mois
Granges Maillot, Famille Badoz - 23

CRÊPES MADEMOISELLE

Perle de lait cru de la ferme de la Chalotterie - 58 par personne



{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
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 MORILLES 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'anguilles & salicornes, salade iodée - 145

SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES

Meunière, chou pointu & morilles au lard de Colonnata, jus d'arêtes aux trois citrons - 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 MARCO POLO

{pour deux personnes en deux services}

Frotté au poivre vert, romaine farcie aux brocolis & feuille de câprier, jus minute

Consommé perlé à l'huile d'estragon, gésier, lard aux herbes & foie gras - 155€ par personne

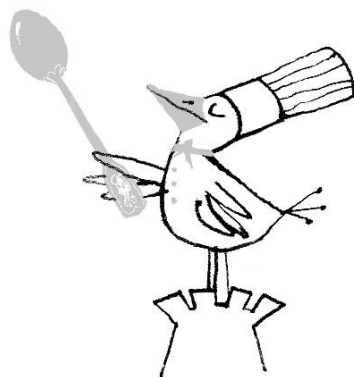
CANETON DIANE DE POITIERS

En croûte de noisette, fraîcheur de Reinette & céleri rave à l'hibiscus, jus court au vinaigre de cidre - 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

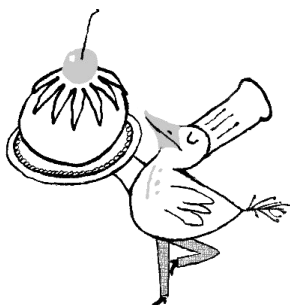
{Choisis par notre Fromager}

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*

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

*Mousse infusée à la sauge cristallisée, gastrique au vinaigre
balsamique, sorbet citron - 38*

CHEF-PÂTISSIER
ALEXANDRE LAURET



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 ABRICOTS CONFITS & NOISETTES

Servi avec le fromage

CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE