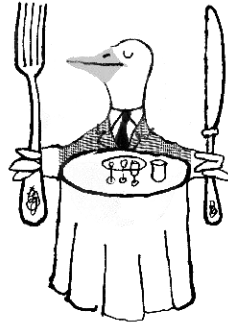


DÉJEUNER

{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

OMBLETTES CHEVALETTES DE LA CÔTE D'OPALE

Meunière aux graines, pesto de cresson & basilic pourpre, huile d'ail des ours

CANTONNIÈRE DE POITIERS

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

POISSON DOYENNÉ DU COMTE

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

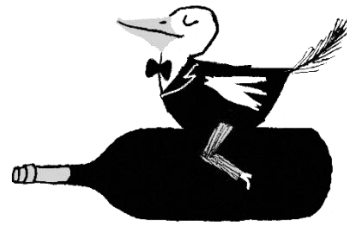
COMTE D'EXCEPTION

Trente-six mois

Granges Maillot, Famille Badoz - 23

CRÊPES MADMOISELLE

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

Sancerre, Vacheron 2023 60
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 2015 115

BOUTEILLES

Rully 1^{er} cru Le Chapitre, Durcui-Janthial 2014 215
Saint-Julien, Château Talbot 2009 450
Juliéna Beaujolais, Heitz 2021 120
Bourgueil Le Grand Clos, Amirault 2020 150

MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Vicux 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 MORUE ET CIAUDIUS BURDEI

HOMARD THERMIDOR

Huile d'estragon & moutarde fine

CANARD WELINGTON

Sauce onctueuse à la truffe

CHARPINI

Comme une crème brûlée

480€ par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

L'ANGOUSTINE ROYAL

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

QUINQUETS 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 BATHAU

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}

CANTON FRÉDÉRIC DE L'AIR

{pour deux personnes en deux services}

Rôti entier, découpe à la volée, sauce au sang, pommes soufflées

Hâtureau de cuisse grillée, frisée fines à l'huile d'estragon & peau croustillante, jus Béarnaise - 195€ par personne

CANTON 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

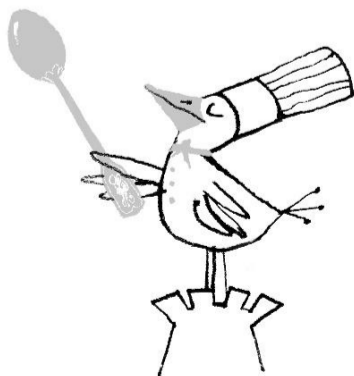
CANTON DIANE DE POITIERS

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, candelet 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 MADAMOISELLE

Perle de lait cru de la Chalotterie
Pour l'ensemble de la table - 58€ par personne

SOUFFLÉ VANILLE

Cassis & glace vanille, biscuit imbibé au Marasquin
Pour deux personnes - 42€ par personne

CHOCOLAT NOIR PRÉCIEUX

Lait cacahuètes grillées - 38

MANGUE DE GORÉE

Meringue glacée, infusée au poivre de Timit,
sorbet goyave & nuage de coco - 38

POIRE DOYENNE 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 UN POINT

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