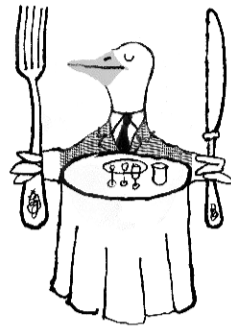


DÉJEUNER

{En quatre services – 175€ par personne}



ASPERGES BLANCHES D'ÎLE-DE-FRANCE

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

OMBLE CHEVALIER DES EAUX PURES

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

CANETON AU FIL DU TEMPS

Rôti aux dragées, pêches confites aux aiguilles de romarin, jus aux baies de cassis

RHUBARBE D'ÎLE-DE-FRANCE

Confite, mousse aérienne de fraises parfumées au miso pourpre, sorbet à la mûre



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

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, Dureuil-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, 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 DES SOUS-BOIS CLAUDIUS BURDEL

HOMARD BLEU

Sabayon livèche & pois gourmands

GALANTINE DE CANETON

Girolles dorées & graines de moutarde torréfiées

CHARPINI ANANAS

Comme une crème brûlée

480€ par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE DE CASIER

Nacrée, pulpe de tomates vertes infusée au basilic, bavaroise & avocat à la flamme - 150

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 TOURTEAU DE BRETAGNE

Au lait de coco, concombre fondant à l'huile de curry, churros crémeux aux notes de citron vert - 125

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

BAR DE LIGNE

Etuvé, harmonie de coquillages & courgette violon, nappé d'une soupe de pistou - 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

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

CANETON AU FIL DU TEMPS

Rôti aux dragées, pêches confites aux aiguilles de romarin, jus aux baies de cassis - 140

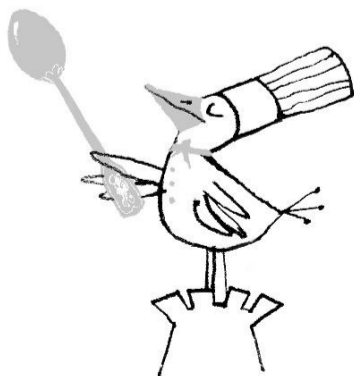
SELLE D'AGNEAU DES TOURNELLES

Rôtie aux herbes, artichauts dorés à l'anchois, fine purée de piquillos, jus Soubise - 145€

BŒUF 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

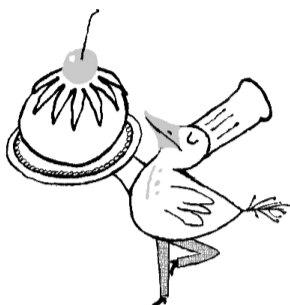
{Choisis par notre Fromager}

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 PRÉCIEUX

Lait cacabuètes grillées - 38

FRAMBOISE DES COTEAUX ENSOLEILLÉS

*En plusieurs textures, mousse légère, faisselle de chèvre,
sorbet à la tagète - 38*

RHUBARBE D'ÎLE-DE-FRANCE

*Confite, mousse aérienne de fraises parfumée au miso pourpre,
sorbet à la mûre - 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 torrifiées

PAIN AUX CHÂTAIGNES & FIGUES

PAVÉ ABRICOTS CONFITS & NOISETTES

Servi avec le fromage

*CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE*