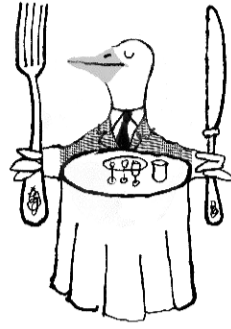


# DÉJEUNER

{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

## OMBLE CHEVALIER DES EAUX PURES

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

## CANETON DIANE DE POITIERS

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

## 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<sup>er</sup> 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 DE MORILLES CLAUDIUS BURDEL

### HOMARD BLEU

*Sabayon livèche & pois gourmands*

### CANARD WELLINGTON

*Sauce onctueuse à la truffe*

### 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 DIANE DE POITIERS

*En croûte de noisette, fraîcheur de Reinette & céleri rave à l'hibiscus, jus court au vinaigre de cidre - 140*

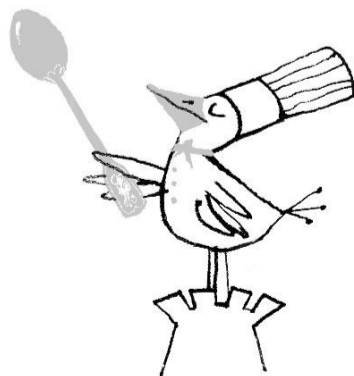
## SELLE D'AGNEAU DES TOURNELLES

*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

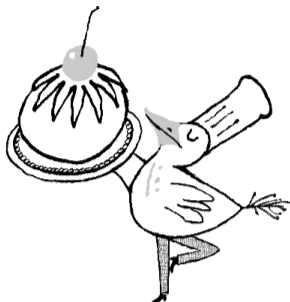
*{Choisis par notre Fromager}*

## 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 cacahuètes grillées - 38*

## MANGUE DE GORÉE

*Meringue givrée, infusée au poivre de Timut,  
sorbet goyave & nuage de coco - 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*