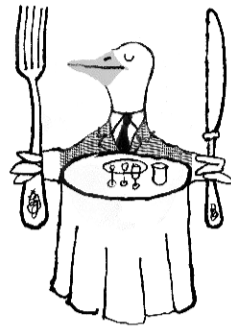


# DÉJEUNER

{En quatre services – 175€ par personne}



## NOIRE DE CRIMÉE EN FRAÎCHEUR

*Gaspacho soyeux, stracciatella & pignons de pins, sorbet tomates cerises délicatement acidulé*

## OMBLE CHEVALIER DES EAUX PURES

*Meunière aux graines, pesto de cresson & basilic pourpre, huile de persil*

## 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 sbiso 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 « Jour de Soif », Bel Air 2023 100

### MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Vieux Télégraphe 2004 560

CHÉF 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 d'abricot 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*

### AIGUILLETTE DE CANETON

*Roquette & copeaux d'artichauts subtilement fumés*

### 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 d'abricot 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 & girolles 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

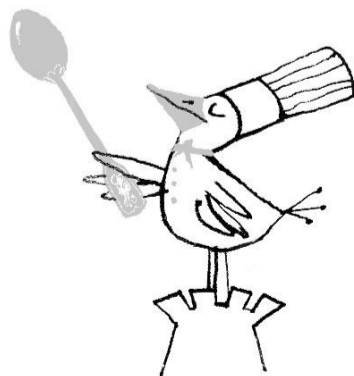
## SELLE D'AGNEAU DES TOURNELLES

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

## 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

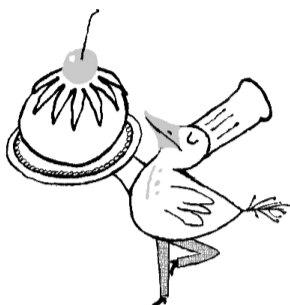
*{Choisis par notre Fromager}*

## 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 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 shiso 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 DERPISSE*