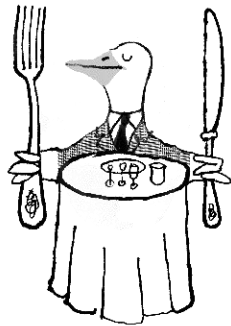


DÉJEUNER

{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 à la Fine Champagne

ABRICOT

Rôti aux aiguilles de romarin, sorbet au miel & pollen



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

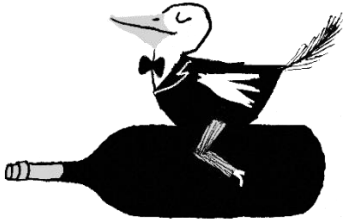
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

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

Saint-Joseph, Bernard Gripa 2021	80
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
VDF l'Aubier, Jean-Baptiste Hardy 2022	130

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 « Jour de Soif », Bel Air 2023	100

MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Vieux Télégraphe 2006	540
--	-----

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 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

Hâtereau 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 à la Fine Champagne - 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

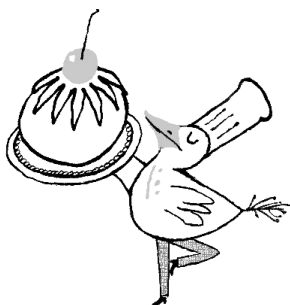
{Choisis par notre Fromager}

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 cacahuètes grillées - 38

FRAMBOISE DES COTEAUX ENSOLEILLÉS

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

ABRICOT

Rôti aux aiguilles de romarin, sorbet au miel & pollen - 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