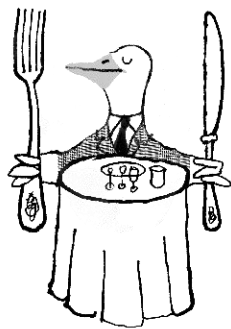


DÉJEUNER

{En quatre services – 185 par personne}



CÈPES DES SOUS-BOIS

Confits au beurre d’ail fumé, bouillon de poule rôti, fins copeaux de Culatello

SÉRIOLE COURONNÉE

Juſte saisi, caponata d’aubergines aux feuilles de câpres, jus délicatement fumé

CANETON AU FIL DU TEMPS

Laqué au miel de tournesol, carottes fanes confites aux éclats de clémentine & fruit de la passion

FIGUES DES VERGERS

Rôties en douceur, graines de courge caramélisées, sorbet à l’huile d’olive



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

Nos fermes bio : la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, 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 Viçtor 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, Dominique Lafon	170
Crozes-Hermitage Les Pends, Les Entrefaux 2021	195
IGP Côtes Catalanes, Mirmanda 2023	170
Saumur Brendan Stater West 2023	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
Juliénaſ 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 de coing, pomme & sauge*

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

PROFITEROLES

Douce alliance vanille & chocolat

480 par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE

Nacrée, broccolini au citron vert, éclats de cacahuètes, beurre de coques aux œufs de brochet fumé - 150

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

Confit de truffe, délicate gelée au Sauternes, chutney de coing, pomme & sauge - 145

QUENELLES DE BROCHET ANDRÉ TERRAIL

Nappées d'une sauce truffée, duxelle aux champignons de Paris - 97

SOUFFLÉ DE HOMARD

{pour deux personnes}

Pinces mitonnées à l'huile d'olive, onctueux velouté au sel de céleri - 145 par personne

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

BAR DE LIGNE

Poireaux crayons étuvés aux algues wakamé, bouillon parfumé à l'huile de livèche - 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 fine à l'huile d'estragon & peau croustillante, jus Béarnaise - 210 par personne

CANETON AU FIL DU TEMPS

Laqué au miel de tournesol, carottes fanes confites aux éclats de clémentine & de fruit de la passion - 140

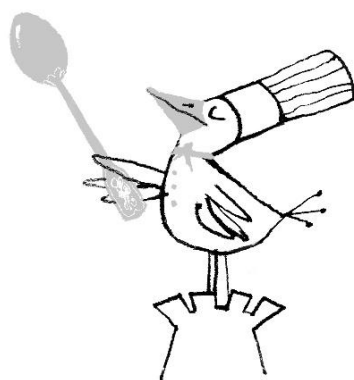
LE CANARD EN SCÈNE

Aiguillettes au sel d'échalote, chou & foie gras, boudin noir aux lardons, cuisse confite croustillante - 160

BŒUF DE NOS BELLES RÉGIONS

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}

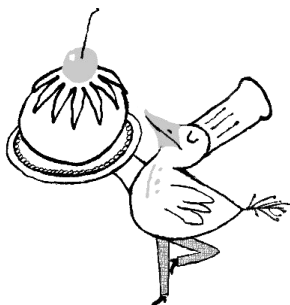
FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

*Nos fermes bio : la Fromentellerie, la Chalotterie,
les brebis de Cravent, 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

OMELETTE SURPRISE

Glace café, flambée à l'eau-de-vie Arabica

Pour deux personnes - 56 par personne

CHOCOLAT NOIR PRÉCIEUX

Lait cacahuètes grillées - 39

VANILLE DES TERRES ENSOLEILLÉES

Granité citron acidulé,

gavotte croustillante à la poudre de gousse - 39

FIGUES DES VERGERS

Rôties en douceur, graines de courge caramélisées,

sorbet à l'huile d'olive - 39

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 À LA FARINE DE QUINOA, POMMES & AMANDES TOASTÉES

TOURTE DE MEULE AU SARRASIN & FIGUES SÉCHÉES

Servi avec le fromage

CHEF-BOULANGER

KEVIN DERPIERRE