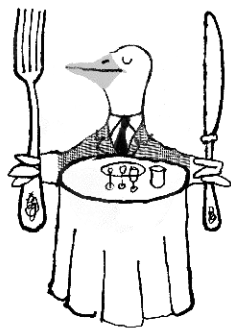


DÉJEUNER

{En quatre services – 185 par personne}



ESCARGOTS

En persillade, émulsion de pomme de terre au sarrasin torréfié

SAINT-JACQUES

Poudrées de citron noir, semoule de chou-fleur caramélisée au beurre noisette, sabayon Pitacou

CANETON AU FIL DU TEMPS

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

COING

Poché puis pressé, sorbet pommes cuites au four, coulis de châtaigne à l'aspérule odorante



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 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, Dominique Lafon 2023	170
Crozes-Hermitage Les Pends, Les Entrefaux 2021	110
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
Juliéna Beaujolais, Heitz 2023	110
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

FILET DE SOLE DE LA REINE JEANNE

Sabayon au beurre de crevettes

HOMARD À LA ROYALE

Sauce à l'encre de seiche

VOL-AU-VENT

Pintade fermière & ris de veau, sauce ivoire

PROFITEROLES

Douce alliance vanille & chocolat

480 par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE

Nuage de haddock en bavaois, velours de radis rose acidulé au verjus - 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

Filet pané au poivre du Mexique & son jus, gâteau fondant de pommes rattes à la dauphinoise - 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}

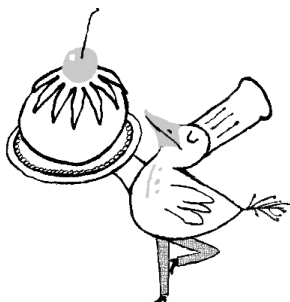
FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

*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

COING

Poché puis pressé, sorbet pommes cuites au four,

coulis de châtaigne à l'aspérule odorante - 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