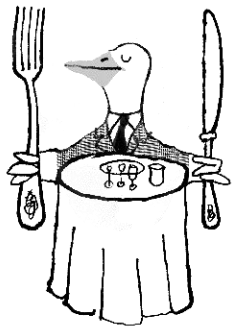
DÉJEUNER

{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 & SÉLÉCTION 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 1er cru Le Chapitre, Dureuil-Janthial 2014	215
Saint-Julien, Château Talbot 2009	450
Juliénas 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

** Viandes d'origine Française Prix en euros TTC ** Poissons & crustacés pêche française*

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 bavarois, 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

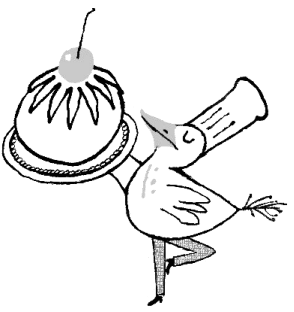
{Choisis par notre Fromager}

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

SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE

{950€ par personne hors boissons}

CAVIAR OSCIÈTRE
Bavaroise de haddock & fleurs de radis

✵

FOIE GRAS DE CANARD
Poêlé, poire épicée au vin rouge & miel de tournesol

✵

TRUFFE BLANCHE
Râpée sur un œuf au plat, beurre noisette

✵

HOMARD
Délicate quenelle, ragoût subtilement parfumé à la livèche

✵

TURBOT
Doré aux graines de lin torréfiées, racines d'automne à la truffe noire

✵

PINTADE CHAPONNÉE
En vol-au-vent, ris de veau croustillant au beurre mousseux

✵

TÊTE DE MOINE
Beurre truffé & fine tranche de pain de seigle

✵

MINUIT À LA TOUR
Chocolat & clémentine parfumés à la reine des prés

✵

LES PETITS PLAISIRS SUCRÉS



CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004