

# À LA CARTE

## LES ENTREES

**Macaronis farcis**, truffes noires, céleris et foie gras de canard en léger gratin - 110€

*Stuffed macaronis, black truffle, celeriac and duck foie gras « en gratin »*

**Fleurs de courgette soufflées**, velouté de courgette « violon », poudre d' olives noires, basilic citrus - 58€

*Souffléed zucchini flowers, zucchini «violon» velouté, black olive powder, citrus basil*

**Carabineros grillés**, tomates caramélisées, pêches blanches, jus à la verveine - 78€

*Grilled carabineros jumbo prawns, caramelized tomatoes, candied peaches, verbena juice*

**Caviar Osciètre prestige**, blinis de blé noir - 110€ *les 20gr / 275€ les 50g*

*Osetra prestige caviar, buckwheat blinis*

## LES POISSONS

**Bar de ligne étuvé**, caviar impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 120€

*Braised sea bass, imperial caviar, beech wood smoked sea potatoes*

**Homard bleu à la nage**, légumes et citron caviar aux herbes potagères - 105€

*Blue lobster «à la nage», vegetables and lemon caviar with pot herbs*

**Sole aux écrevisses**, cœurs de laitue farcis aux champignons, sauce cardinal - 85€

*Crayfish sole, mushroom stuffed heart of lettuce, cardinal sauce*

## LES VIANDES

**Cœur de filet de bœuf**, sauce velours, dentelles croustillantes aux herbes, pommes soufflées - 85€

*Heart of beef filet, velvet sauce, crispy herbs lace, souffléed potatoes*

**Canard à l' orange**, condiment aux oranges sanguines, carottes et girolles à la fleur de thym - 180€ *pour deux*

*Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and chanterelle mushroom*

**Filet mignon de veau**, champignons de Paris et morilles en cappuccino de parmesan - 82€

*Veal filet mignon, Parmesan cheese cappuccino made with morel mushrooms*

**Pigeonneau André Malraux**, carottes et girolles à la fleur de thym - 85€ *sur commande*

*André Malraux squab, thyme flower carrots and chanterelle mushroom - upon request*

## LES FROMAGES

**Plateau de fromages affinés** signé Claire Griffon - 30€

*Selection of fines cheeses by Claire Griffon*

## LES DESSERTS

**Crêpes Suzette**, flambées au Grand Marnier - 42€

*Crepes Suzette, flamed with Grand Marnier*

**Tarte soufflée au chocolat grand cru**, grué de cacao à la fleur de sel, sorbet « chocolat llanka » - 35€

*Top growth chocolate tart, pure sea salt cocoa, llanka chocolate sorbet*

**Vacherin**, fraises Anaïs, blanc manger, chantilly verveine et sorbet « plein fruit » - 35€

*Vacherin, Anaïs strawberries, blancmange, verbena whipped cream and strawberry sorbet*

# LES MENUS

## **MENU ETE**

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 115€

## **MENU DEGUSTATION**

Six services - 195€

Accord mets et vins - 155€

Nous vous garantissons l' origine Française, Suisse et de la Communauté Européenne de toutes nos viandes et vous invitons à nous faire part de vos allergies.

Prix nets, taxe et service de 15% compris.

*All our meat comes from French, Swiss and European Community farms and most allergies can be accommodated.*

*Net prices; tax and 15% service charge are included.*

Réservations : 01 43 59 02 13 - [restaurant@restaurant-lasserre.fr](mailto:restaurant@restaurant-lasserre.fr)

[www.restaurant-lasserre.com](http://www.restaurant-lasserre.com)