

A LA CARTE

LES ENTREES

Macaronis farcis, truffe noire, céleri et foie gras de canard en léger gratin - 115€

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

Fleurs de courgettes farcies à la marjolaine, basilic citrus et scamorza fumée - 75€

Zucchini flowers stuffed with marjoram, citrus basil and smoked scamorza

Daurade royale en tartare au caviar Oscière, velouté de bourrache et citron caviar - 98€

Ossetra caviar sea bream tartar, borage velouté and lemon caviar

Carabineros aux amandes fraîches et verveine, tomates caramélisées, courgettes trompettes - 85€

Fresh almonds and verbena carabineros, caramelized tomatoes, trumpet zucchini

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

Ossetra prestige caviar, buckwheat blinis

LES POISSONS

Bar de ligne étuvé, caviar impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 125€

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», lemon caviar and pot herbs vegetables

Sole de pêche à la royale, homard et pointes d'asperges vertes - 89€

Sole à la royale, lobster and green asparagus tips

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf Rossini, dentelles croustillantes au mouron des oiseaux, pommes soufflées - 105€

Heart of beef filet Rossini style, crispy pot herbs lace, souffléed potatoes

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

Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and little chanterelle mushrooms

Carré d'agneau de Lozère rôti à la sarriette, aubergines confites, jus court aux aromates - 87€

Roasted rack of lamb from Lozère, candied eggplant, short herb juice

Pigeonneau André Malraux, petits pois à la française, cœur de laitue et parmesan - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, Peas « à la française », heart of lettuce and parmesan

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés signé Claire Griffon - 35€

Selection of fine cheese 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 Illanka - 35€

Top growth chocolate tart, pure sea salt cocoa, Illanka chocolate sorbet

Fontainebleau aux fraises et citron caviar, jus de fraise à l'huile d'olive citronnée - 35€

Strawberry Fontainebleau, lemon caviar, strawberry juice with lemony olive oil

Timbale Elysée-Lasserre, fruits rouges et vanille de Tahiti - 35€

Timbale Elysée-Lasserre, berries and Tahiti vanilla

Granité à la Chartreuse verte, framboises et glace à l'eau de rose - 35€

Chartreuse Granita, raspberries and rose water ice cream

LES MENUS

MENU DE SAISON

Quatre services - 170€

Accord mets et vins - 115€

MENU SIGNATURE

Quatre services - 310€

MENU DEGUSTATION

Six services - 210€

Accord mets et vins - 155€