

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 »

Œuf « parfait » fermier, velouté de topinambour et truffe noire - 75€

Perfect farm egg, Jerusalem artichoke and black truffle velouté

Bisque de homard rafraîchie à la verveine, royale de châtaigne, corail et salicornes - 85€

Lobster bisque refreshed with verbena, chestnut royale, coral and samphire

Pommes fondantes et caviar Oscietre, velouté de laitue en émulsion d'oignons doux - 98€

Smoked sea potatoes with ossetra caviar, lettuce velouté with sweet onion emulsion

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

Ossetra prestige caviar, buckwheat blinis

LES POISSONS

Bar de pêche étuvé, caviar Impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 125€

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

Homard bleu Thermidor, les pinces en gratin à l'estragon, cœur de romaine farci - 105€

Thermidor blue lobster, claws au gratin with tarragon, stuffed romaine heart

Sole à la royale, homard et artichauts poivrades fondants - 89€

Sole à la royale, lobster and artichoke peppers

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

Côte de veau cuite lentement aux aromates, aubergines et champignons confits aux pignons de pin - 92€

Slow-cooked veal chop with herbs, candied eggplants and mushroom with pine nuts

Pigeonneau André Malraux, betteraves caramélisées au vinaigre de Barolo - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, Barolo vinegar caramelized beets

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

Timbale Elysée-Lasserre, poires, caramel et vanille de Madagascar - 35€

pears, caramel and Madagascar vanilla

Pomme et coing caramélisés sept heures, crème vanillée, crumble aux flocons d'avoine - 35€

Caramelized apple and quince, vanilla cream and oat crumble

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€

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.

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

Prix nets, taxe et service de 15% compris. / Net prices; tax and 15% service charge are included.