

À LA CARTE

LES ENTREES

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

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

Œuf « parfait » fermier, topinambour et velouté de champignons à la truffe - 58€

Poached egg, jerusalem artichoke, truffled mushroom velouté

Noix de coquilles Saint-Jacques, aux feuilles de bourrache et caviar Oscière - 78€

Kernel of scallops, borage sprouts and Osetra caviar

Légumes d' hiver, étuvés au jus et pépites de truffe noire - 67€

Winter vegetables, braised with juice and truffle chips

Fins raviolis de pomme de terre ratte, truffe Tuber Melanosporum - 120€

Thin potato raviolis, Tuber Melanosporum truffle

Caviar Oscière 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 au miel de châtaignier, romarin, châtaignes et artichauts poivrade - 105€

Chesnut honey blue lobster, rosemary, chesnut, artichoke with salt and pepper

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 façon Rossini, sauce velours, dentelles croustillantes aux herbes, pommes soufflées - 85€

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

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

Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and wild mushrooms

Filet mignon et joue de veau, sauce aux champignons et Tio Pepe, sucrose farcie d' une Matignon de légumes - 82€

Veal filet mignon and cheek, mushroom and Tio Pepe sauce, matignon-style stuffed sucrose

Pigeonneau André Malraux, légumes racine et champignons étuvés - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, roots vegetables and braised mushrooms - upon request

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

Pomme confite, croustillant aux noix, glace « crème brûlée » à la vanille de Tahiti - 35€

Candied apple, walnut crisp, vanilla " crème brûlée" ice cream

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

Timbale Elysée-Lasserre, pears, caramel and Madagascar vanilla

LES MENUS

MENU AUTOMNE

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 115€

MENU TRUFFE NOIRE

Sept services - 355€

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.