

A 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 »

Artichauts violets et parmesan en fines lamelles, roquette et vinaigrette de feuilles à la truffe noire - 67€
Purple artichoke, thin slices of parmesan cheese, arugula and truffle vinaigrette

Avocat fondant au caviar Osciète, bourrache et crème acidulée au citron « caviar » - 98€
Tender avocado with Osetra caviar, borage and “ caviar ” lemon cream

Langoustines crues au citron « caviar » et salicornes, légumes à la Parisienne, émulsion de crustacés - 72€
Caviar lemon raw Dublin Bay prawn and glasswort, Parisian-style vegetables, shellfish emulsion

Caviar Osciète 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 - 125€
Braised sea bass, imperial caviar, beech wood smoked sea potatoes

Homard bleu en aiguillettes, tomate farcie des pinces, gnocchis safranés et basilic citrus - 95€
Blue lobster, tomatoes stuffed with claws, saffron gnocchis and citrus basil

En hommage à Monsieur Lasserre, retour de pêche de nos côtes, chartreuse de jeunes poireaux et carottes des sables - 85€
Tribute to Monsieur Lasserre, seafood from the last catch, chartreuse of leek and carrots

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf aux morilles, dentelles croustillantes aux herbes potagères, pommes soufflées - 85€
Heart of beef filet with morel mushroom, crispy pot 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 mushrooms

Filet mignon et noix de veau confite, sauce aux champignons et Tío Pepe, sucrose farcie d' une matignon de légumes - 82€
Veal filet mignon and tenderloin, mushroom and Tío Pepe sauce, matignon-style stuffed sucrose

Pigeonneau André Malraux, petits pois à la Française, émulsion de parmesan à la sauge - 85€ *sur commande*
André Malraux squab, French-style peas, sage and parmesan emulsion

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

Chocolat grand cru, en fines feuilles de sobacha et pain grillé, velouté de cacao - 35€
Top growth chocolate, sobacha leaves and toasted bread, cocoa velouté

Fontainebleau au poivre de verveine, fruits de saison dans un jus aux saveurs d' huile d' olive citronnée - 35€
Verbena pepper Fontainebleau, seasonal fruits with lemon flavored olive oil

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 - 145€

Accord mets et vins - 115€

MENU DEGUSTATION

Six services - 195€

Accord mets et vins - 155€