

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 »

Betteraves caramélisées, comme une tatin, poires et mouron des oiseaux - 45€

Caramelized Beetroots, as a tatin, pears and chickweed plants

Œuf parfait, topinambour en émulsion de parmesan et truffe noire - 78€

Poached egg, jerusalem artichoke in parmesan emulsion and black truffle

Velouté de crustacés, cœur de laitue farcie, foie gras de canard et champignons des bois - 62€

Shellfish velvety, heart of stuffed lettuce, duck foie gras and wild mushrooms

Caviar Oscière prestige, blinis de blé noir - dès 110€ les 20gr

Osetra Prestige Caviar, buckwheat blinis

LES POISSONS

Bar de pêche étuvé, caviar Impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 120€

Braised seabass, imperial caviar, sea potatoes smoked over beech wood

Noix de coquilles Saint-Jacques, nage à la bergamote, poireaux grillés et gnocchis de pommes de terre - 95€

Kernel of scallops, bergamot broth, grilled leeks and potatoes gnocchi

Sole «de petit bateau», farce fine truffée, rosace d' artichaut - 98€

Wild sole, truffled fine mousse, artichoke flower

LES VIANDES

Tournedos Rossini, cœur de salade aux aromates - 85€

Beef filet Rossini style, salad with aromatic herbs

Pigeonneau André Malraux, déclinaison de carottes et girolles - 78€

André Malraux' s squab, carrots and chanterelle mushrooms

Canard à l' orange, tatin d' endives caramélisées - 170€ pour 2 personnes

Duck " à l' orange" , caramelized chicory

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés signé Claire Griffon - 30€

Selection of fine cheeses by Claire Griffon

LES DESSERTS

Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier - 35€

Crepes Suzette, flamed with Grand Marnier

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

Top growth chocolate soufflé tart, pure sea salt cocoa, « llanka chocolate sorbet »

Vacherin, citron Meyer, blanc-manger, chantilly absinthe et sorbet « plein fruit » - 35€

Vacherin, Meyer lemon, blancmangé, absinth-flavoured whipped cream and " full fruit" sorbet

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

Timbale Elysée-Lasserre, pears, caramel and Madagascar vanilla

LES MENUS

MENU HIVER / WINTER MENU

Quatre services / *Four courses* - 145€

Accord mets et vins / *Wine pairing* - 260€

MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

Six services / *Six courses* - 195€

Accord mets et vins / *Wine pairing* - 350€

Nous vous garantissons l' origine Française, Suisse et de la Communauté Européenne de toutes nos viandes.

Nous vous invitons à nous faire part de vos allergies et craintes alimentaires.

Prix nets, taxe et service de 15% compris.

All our meat comes from French, Swiss and European Community farms.

Most allergies and special diet can be accommodated.

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

Salons disponibles du Mardi au Samedi, au dîner sur demande

Private rooms are available from Tuesday to Saturday, dinner, upon request

Réservations : 01 43 59 02 13 - restaurant@restaurant-lasserre.fr

www.restaurant-lasserre.com