

# 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**, cèpes cuits et crus aux noisettes, émulsion de champignons à la fève de tonka - 75€

*Farmer's "perfect" egg, cooked and raw ceps with hazelnuts, tonka bean mushroom emulsion*

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

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

**Velouté Choisy au caviar Oscietre**, pommes fondantes fumées en émulsion d'oignons doux - 98€

*Velouté Choisy with Ossetra caviar, smoked fondant potatoes and 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 cèpes confits aux pignons de pin - 92€

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

**Pigeonneau André Malraux**, céleri fondant et girolles rôties au vinaigre de Barolo - 85€ *sur commande*

*André Malraux squab, melting celery and roasted chanterelles with Barolo vinegar*

## 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.