

A LA CARTE

LES ENTREES

Macaronis farcis, truffe noire, céleri et foie gras de canard en léger gratin - 110€
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 soup and black truffle

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

Noix de coquilles Saint-Jacques, grillées à la plancha, nage de légumes et herbes maraîchères et truffe noire - 98€
Grilled scallops, herbs and vegetables "a la nage", black truffle

Sole de petit bateau aux coquillages, fines lamelles de champignon, salicornes et citron caviar - 89€
Shellfish "petit bateau" sole, thin slices of mushroom, glasswort and lemon caviar

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf Rossini, dentelles croustillantes aux herbes potagères, 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 lentins de chêne à la fleur de thym - 180€ *pour deux*
Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and shiitake mushroom

Filet mignon et noix de veau confite, sauce aux champignons et Tío Pepe, sucrose farcie d'une matignon de légumes - 87€
Veal filet mignon and tenderloin, mushroom and Tío Pepe sauce, matignon-style stuffed sucrose

Pigeonneau André Malraux, poires et betteraves confites, jus au vinaigre de Barolo - 85€ *sur commande*
André Malraux squab, candied pears and beets, Barolo vinegar juice

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 DE SAISON

Quatre services - 170€

Accord mets et vins - 115€

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.

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.