

# 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 »*

**Royale d' oignons doux**, aux cèpes cuits et crus, fin velouté et noisettes fraîches - 58€  
*Royal-style onions, cooked and raw cepe mushrooms, thin velouté and fresh hazelnuts*

**Carabineros grillés**, façon Saint-Germain, jus au kalamansi et verveine - 78€  
*Grilled carabineros jumbo prawns, Saint-Germain, kalamansi and verbena juice*

**Caviar Osciètre 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 confits - 105€  
*Chesnut honey blue lobster, rosemary, chesnut and candied artichoke*

**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 girolles à la fleur de thym - 180€ *pour deux*  
*Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and chanterelle mushroom*

**Filet mignon et joue de veau**, sauce aux cèpes, sucrine farcie d' une Matignon de légumes - 82€  
*Veal filet mignon and cheek, cepe mushroom sauce, matignon-style stuffed sucrine*

**Pigeonneau André Malraux**, carottes et girolles à la fleur de thym - 85€ *sur commande*  
*André Malraux squab, thyme flower carrots and chanterelle mushroom - upon request*

## LES FROMAGES

**Plateau de fromages affinés** signé Claire Griffon - 35€  
*Selection of fine cheeses 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 llanka » - 35€  
*Top growth chocolate tart, pure sea salt cocoa, llanka 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*

# LES MENUS

## **MENU AUTOMNE**

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 115€

## **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.*

Réservations : 01 43 59 02 13 - [restaurant@restaurant-lasserre.fr](mailto:restaurant@restaurant-lasserre.fr)

[www.restaurant-lasserre.com](http://www.restaurant-lasserre.com)