

# À 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 »*

**Œuf de la ferme « Les Secrets de Nos Vergers » en deux cuissons**, morilles et pointes d'asperges de Provence étuvées - 67€  
*Egg from « Les Secrets de Nos Vergers », morel mushroom, Provence asparagus tip*

**Asperges blanches fondantes au caviar Osciètre**, sabayon au citron de Menton, tuiles croustillantes au sarrasin - 98€  
*White asparagus and Osetra caviar, lemon zabaglione, buckwheat thin lace biscuit*

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

**Sole de « petit bateau » en viennoise**, carottes caramélisées aux aromates, gingembre et bergamote - 95€  
*Breaded wild sole, caramelized carrots, ginger and bergamot*

**En hommage à Monsieur Lasserre**, retour de la pêche de nos côtes, chartreuse d'asperges et jeunes poireaux - 85€  
*Tribute to Monsieur Lasserre, seafood from the last catch, chartreuse of leek and asparagus*

## LES VIANDES

**Cœur de filet de bœuf aux morilles**, dentelles croustillantes aux asperges, pommes soufflées - 85€  
*Heart of beef filet with morel mushroom, crispy asparagus lace, souffléed potatoes*

**Canard à l'orange**, condiment aux oranges sanguines, carottes et champignons à la fleur de thym - 180€ *pour deux*  
*Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and wild 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 PRINTEMPS

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 115€

## MENU DEGUSTATION

Six services - 195€

Accord mets et vins - 155€