

# 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 Osciètre 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 fished bass, 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*

**Turbot poché**, artichauts poivrade rôtis, sauce mousseline - 98€

*Poached turbot, roasted artichokes « poivrade », fine mousse sauce*

## LES VIANDES

**Tournedos Rossini**, cœur de salade aux aromates - 85€

*Beef tournedos Rossini, salad with aromatic herbs*

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

*André Malraux squab, carrots and chanterelle mushrooms*

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

*Duck with orange, caramelized chicory*

## LES FROMAGES

**Plateau de fromages affinés** signé Claire Griffon - 30€

*Selection of fines 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€

*Grand cru 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, blancmange, absinth-flavoured chantilly and "full fruit" sorbet*

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

*Timbale Elysée-Lasserre, pears, caramel and vanilla from Madagascar*

# LES MENUS

### **MENU HIVER**

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 260€

### **MENU DEGUSTATION**

Six services - 195€

Accord mets et vins - 350€

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.*

**Salons disponibles du Mardi au Samedi, au dîner sur demande**

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

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

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