

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 »

Morilles et asperges vertes de Provence étuvées au vin jaune, œuf de la ferme des Vergers de Nos Secrets - 72€

Morel mushrooms and green Provence asparagus in yellow wine, egg from les vergers de nos secrets

Asperges blanches fondantes au caviar Oscietre, sabayon au citron de Menton, tuiles croustillantes au sarrasin - 98€

Melting white asparagus with Ossetra caviar, Menton lemon sabayon, crispy buckwheat tiles

Oursins et noix de coquilles Saint-Jacques aux huîtres, velouté de fenouil et fine gelée anisée - 75€

Sea urchins and oysters scallops, fennel velouté and fine aniseed jelly

Caviar Oscietre prestige, blinis de blé noir - 110€ les 20gr /275€ les 50g

Ossetra 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

Homard bleu à la nage, légumes et citron caviar aux herbes potagères - 105€

Blue lobster «à la nage», lemon caviar and pot herbs vegetables

Sole de pêche à la royale, homard et pointes d'asperges vertes - 89€

Sole à la royale, lobster and green asparagus tips

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 lentins de chêne à la fleur de thym - 180€ *pour deux*

Duck with orange, blood orange purée, thyme flower carrots and shiitake mushroom

Carré d'agneau de Lozère rôti à la sarriette, aubergines confites, jus court aux aromates - 87€

Roasted rack of lamb from Lozère, candied eggplant, short herb juice

Pigeonneau André Malraux, petits pois à la française, cœur de laitue et parmesan - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, Peas « à la française », heart of lettuce and parmesan

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

Fontainebleau aux oranges sanguines et citron caviar, jus d'agrumes à l'huile d'olive citronnée - 35€

Blood orange Fontainebleau, lemon caviar, citrus juice with lemony olive oil

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 SIGNATURE

Quatre services - 310€

MENU DEGUSTATION

Six services - 210€

Accord mets et vins - 155€