


## Hors-d'œuvres

### À la nage

Tourteau de casier en fine gelée de navet 57  
daïkon, écume de livèche et pince tiède

### Délicatement enroulé

Poireaux de M. Riant cuits sur braises, 80  
mousse de pommes de terre ratte,   
sabayon au Marsala, truffe blanche

### Doucement cuite au four

Courge Kabocha de M. Riant, quenelle glacée 39  
sur crème de riz, olives et peaux croustillantes

### Dans l'esprit Lasserre

Gratin de macaroni à l'artichaut 110  
et à la truffe noire

### À l'envi

Caviar Oscière prestige, dès 100  
blinis de blé noir les 20gr.

Saison de la truffe blanche d'Alba  
Le chef vous propose d'en râper  
sur une sélection de plats ;  
en supplément, 75€ les 5 gr.



## Plats de résistance


### Confits au beurre noisette

Filets d'une sole épaisse pêchée à Noirmoutier, 98  
topinambours panés aux truffes


### Poché doucement

Chair de blanc de turbot en son lait, 110  
sauce de laitue asperge au caviar Oscière


### Au naturel

Ombre chevalier et pommes de terre Belle de Fontenay 72  
poudrées du cuir du poisson et de zestes de citron verts,   
quenelle soufflée au coulis de cresson de Méréville

### Rôtie au sautoir

Poularde de la Cour d'Armoise sur un lit de navets glaçons 77  
fumés, bouillon lié au beurre de sarrasin et algue Kombu 

### Fleurée de sel et d'épigrammes

Selle d'agneau de lait et giroles étuvées, 78  
fines Arlettes de pommes de terre iodée 

### À l'unilatérale

Chateaubriand et quelques betteraves à la vinaigrette de 85  
cacao, vrai jus

### Frotté aux épices, en deux services

Cimier de chevreuil à la sauce poivrade, 125  
quelques épinards tombés à la noix de muscade,  
tartare fumé et iodé aux grains de caviar

## Desserts

### Foisonné à la minute

Chocolat du Pérou « 60% de cacao », sous de 27  
fines feuilles à la fleur de sel

### Confite au four

Banane dans sa peau sur fraîcheur de rhum, 25  
écume de café et crème glacée épicée aux  
éclats de noisette

### Compotée et crue

Figues de M. Baud, cuisinées aux fruits rouges, 24  
lait de chèvre dans une délicate gavotte

### Dans l'esprit Lasserre

Crêpes Suzette, flambées à votre table 35

## Fromages

Sélection de fromages affinés 30

## Menu dégustation

en six services 190

en accord mets et vins 350

Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes.  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre  
disposition au salon d'attente.

Taxe et service de 15% compris - Prix nets en euro