

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 »

Œuf « parfait » fermier, cèpes cuits et crus aux noisettes, émulsion de champignons à la fève de tonka - 67€

Perfect farm egg, cooked and raw ceps with hazelnuts, tonka bean and mushroom emulsion

Avocat fondant au caviar Osciète, bourrache et crème acidulée au citron « caviar » - 98€

Tender avocado with Osetra caviar, borage and "caviar" lemon cream

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 Osciète 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

Homard bleu, au miel de châtaignier et romarin, fins raviolis farcis des pinces, chou pointu au gingembre - 98€

Blue lobster, with chestnut honey and rosemary, ravioli stuffed with the claws and ginger pointed cabbage

Sole de petit bateau aux coquillages, fines lamelles de champignon, salicornes et citron caviar - 89€

Shellfish "petit bateau" sole, thin slices of mushroom, glasswort and lemon caviar

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf aux morilles, dentelles croustillantes aux herbes potagères, pommes soufflées - 91€

Heart of beef filet with morel mushroom, crispy pot 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 mushrooms

Filet mignon et noix de veau confite, sauce aux champignons et Tío Pepe, sucrose farcie d'une matignon de légumes - 87€

Veal filet mignon and tenderloin, mushroom and Tío Pepe sauce, matignon-style stuffed sucrose

Pigeonneau André Malraux, crème de céleri rave, figues rôties et girolles - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, cream of celery root, roasted figs and chanterelle mushroom

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

Pomme confite, croustillant aux noix, glace « crème brûlée » à la vanille de Tahiti - 35€

Candied apple, walnut crisp, vanilla "crème brûlée" ice cream

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 DEGUSTATION

Six services - 210€

Accord mets et vins - 155€