

A LA CARTE

LES ENTREES

Macaronis farcis, truffe noire, céleri et foie gras de canard en léger gratin - 115€

Stuffed macaronis, black truffle, celeriac and duck foie gras « en gratin »

Asperges blanches pochées au caviar Osciètre, sabayon au citron de Menton - 98€

White asparagus poached with Osciètre caviar, Menton lemon sabayon

Bisque de langoustine rafraîchie à la verveine, feuilles de laitue aux aromates, corail et salicornes - 85€

Crayfish bisque refreshed with verbena, lettuce leaves with herbs, coral and samphire

Morilles blondes farcies au foie gras de canard, asperges vertes de Provence cuites et crues - 75€

Morels mushrooms, stuffed with duck foie gras, Provence cooked and raw green asparagus

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

Osciètre prestige caviar, buckwheat blinis

LES POISSONS

Bar de pêche étuvé, caviar Impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 125€

Braised sea bass, imperial caviar, beech wood smoked sea potatoes

Homard bleu rôti, fèves et morilles, jus de crustacé - 105€

Roasted blue lobster, broad beans and morels mushrooms, shellfish sauce

Sole à la royale, homard et artichauts poivrades fondants - 89€

Sole à la royale, lobster and artichoke peppers

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf Rossini, dentelles croustillantes au mouton 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 lentilles du chêne à la fleur de thym – 180€ *pour deux*

Duck à l'orange, blood orange condiment, carrots and mushrooms lentils de chêne with thyme flower

Carré d'agneau rôti à la sarriette, épaule confite aux fèves, asperges et pommes de terre fondantes - 92€

Rack of lamb roasted with savory, shoulder confit with broad beans, asparagus and potatoes

Pigeonneau André Malraux, petits pois à la française - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, French-style peas

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 Illanka au praliné de sarrasin, nuage de chocolat servi tiède - 35€

Illanka chocolate with buckwheat praline, chocolate cloud served warm

Timbale Ellysée-Lasserre, fruits rouges et vanille de Tahiti - 35€

berries and Tahiti vanilla

Soufflé chaud sur les thèmes de la vanille et du rhum - 42€ *sur commande en début de dîner*

Hot soufflé with a vanilla and rum theme

Vacherin à la fraise, blanc manger, chantilly verveine et sorbet « plein fruit » - 35€

Strawberry vacherin, blanc manger, verbena chantilly and fruit sorbet

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€