

À LA CARTE

LES ENTREES

Macaronis farcis, truffes noires, céleri et foie gras de canard en léger gratin - 110€

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

Œuf « parfait » fermier, topinambour et velouté de champignons à la truffe - 58€

Poached egg, jerusalem artichoke, truffled mushroom velouté

Noix de coquilles Saint-Jacques, aux feuilles de bourrache et caviar Osciètre - 78€

Kernel of scallops, borage sprouts and Osetra caviar

Fins raviolis de pomme de terre ratte, truffe blanche d'Alba - 150€

Thin potato raviolis, White Alba truffle

Caviar Osciètre 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 - 120€

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

Homard bleu au miel de châtaignier, romarin, châtaignes et artichauts poivrade - 105€

Chesnut honey blue lobster, rosemary, chesnut, artichoke with salt and pepper

Sole aux écrevisses, cœurs de laitue farcis aux champignons, sauce cardinal - 85€

Crayfish sole, mushroom stuffed heart of lettuce, cardinal sauce

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf façon Rossini, sauce velours, dentelles croustillantes aux herbes, pommes soufflées - 85€

Heart of beef filet Rossini style, velvet sauce, crispy 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 mushroom

Filet mignon et joue de veau, sauce aux champignons et Tio Pepe, sucrine farcie d'une Matignon de légumes - 82€

Veal filet mignon and cheek, mushroom and Tio Pepe sauce, matignon-style stuffed sucrine

Pigeonneau André Malraux, carottes et girolles à la fleur de thym - 85€ *sur commande*

André Malraux squab, thyme flower carrots and chanterelle mushroom - upon request

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 AUTOMNE

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 115€

MENU DEGUSTATION

Six services - 195€

Accord mets et vins - 155€

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.

Réservations : 01 43 59 02 13 - restaurant@restaurant-lasserre.fr

www.restaurant-lasserre.com