

# 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 Osciètre**, 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 Osciètre 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 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 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 fraises et citron caviar**, jus de fraise à l'huile d'olive citronnée - 35€  
*Strawberry Fontainebleau, lemon caviar, strawberry juice with lemony olive oil*

**Timbale Elysée-Lasserre**, fraise et vanille de Tahiti - 35€  
*Timbale Elysée-Lasserre, strawberry and Tahiti vanilla*

**Granité à la Chartreuse verte**, framboises et glace à l'eau de rose - 35€  
*Chartreuse Granita, raspberries and rose water ice cream*

# 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€

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.

All our meat comes from French, Swiss and European Community farms and most allergies can be accommodated.

Prix nets, taxe et service de 15% compris. / Net prices; tax and 15% service charge are included.