



**Notre restaurant vous accueille du mardi au samedi, au dîner, à partir de 18h30.**

**Nous vous informons que la dernière prise de commande est à 21h30 et que le restaurant ferme ses portes à 1h30.**

*Our restaurant welcomes you for dinner, from Tuesday to Saturday, starting 6.30p.m.*

*Please, note we take our last order at 9.30p.m. and that the restaurant closes its doors at 1.30a.m.*

## À LA CARTE

### LES ENTREES

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

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

**Fleurs de courgettes soufflées**, pommes de terre Monalisa, amandes fraîches, bouillon truffé à l'huile d'olive - 45€

*Souffléed zucchini flowers, Monalisa potatoes, fresh almonds, olive oil and truffle broth*

**Œuf parfait**, champignons des bois, asperges sauvages, cappuccino de morilles - 62€

*Poached egg, woodland mushrooms, wild asparagus, morel mushrooms cappuccino*

**Avocat Saint Germain**, carabineros grillés, jus à la verveine - 78€

*Saint Germain avocado, grilled scarlet red king prawns, lemon verbena juice*

**Caviar Osciètre prestige**, blinis de blé noir - dès 110€ les 20gr

*Osetra Prestige Caviar, buckwheat blinis*

### LES POISSONS

**Bar de pêche étuvé**, caviar Impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 120€

*Braised fished bass, imperial caviar, sea potatoes smoked over beech wood*

**Homard bleu New-Burg**, asperges blanches grillées - 95€

*New-Burg blue lobster, grilled white asparagus*

**Turbot poché**, artichauts poivrade rôtis, sauce mousseline - 98€

*Poached turbot, roasted artichokes « poivrade », fine mousse sauce*

### LES VIANDES

**Tournedos Rossini**, cœur de salade aux aromates - 85€

*Beef tournedos Rossini, salad with aromatic herbs*

**Pigeonneau André Malraux**, petits pois à la française - 78€

*André Malraux squab, French-style garden peas*

**Canard à l'orange**, tatin d'endives caramélisées - 170€ pour 2 personnes

*Duck with orange, caramelized chicory*

## LES FROMAGES

**Plateau de fromages affinés** signé Claire Griffon - 30€

*Selection of fines cheeses by Claire Griffon*

## LES DESSERTS

**Crêpes Suzette**, flambées au Grand Marnier - 35€

*Crepes Suzette, flamed with Grand Marnier*

**Chocolat du Pérou 60% de cacao**, fines feuilles à la fleur de sel - 35€

*60% Peruvian chocolate, fine leaves of chocolate with a point of sea-salt*

**Fontainebleau**, fraises des bois, biscuit au sarrasin et sorbet gariguettes - 35€

*Fontainebleau, with wild strawberries, buckwheat crumble and gariguettes strawberry sorbet*

# LES MENUS

## MENU DE PRINTEMPS

Quatre services - 145€

Accord mets et vins - 115€

## MENU DEGUSTATION

Six services - 195€

Accord mets et vins - 155€

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS, BLANCS ET ROUGES (75 CL) / *EXTRACT FROM OUR WINE LIST :*

2015 Chablis (Dom. Pates loup)	Bourgogne blanc	85€
2015 Meursault, Les Grands Charrons (Dom. Bouzereau)	Bourgogne blanc	170€
2008 Saumur Champigny (Clos Rougeard)	Loire rouge	170€
2010 Nuits Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru C.Maréchale (Dom. J-F Mugnier)	Bourgogne rouge	300€
2008 Saint-Joseph (Dom. Bernard Gripa)	Rhône rouge	90€
2011 Barbera d'Alba, Galina (La Spinetta)	Italie rouge	170€
2016 Meursault, Les Tessons, (Dom. Michel Bouzeneau)	Bourgogne rouge	180€

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.*

## Salons disponibles du mardi au samedi sur demande

*Private rooms are available from Tuesday to Saturday upon request*

**Réservations :** 01 43 59 02 13 - [restaurant@restaurant-lasserre.fr](mailto:restaurant@restaurant-lasserre.fr)

[www.restaurant-lasserre.com](http://www.restaurant-lasserre.com)

*L'établissement accepte les espèces et les cartes de crédit ci-dessous ; les chèques ne sont plus acceptés.*

