

À LA CARTE

LES ENTREES

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

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

Œuf parfait, champignons des bois cuits et crus, cappuccino de morilles - 62€

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

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

LES POISSONS

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

Homard bleu New-Burg, tomates de plein champ caramélisées, fenouil grillé - 95€

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

LES VIANDES

Tournedos Rossini, cœur de salade aux aromates - 85€

Pigeonneau André Malraux, déclinaison de carottes et girolles - 78€

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

LE FROMAGE

Plateau de fromages affinés signé Claire Griffon - 30€

LES DESSERTS

Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier - 35€

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

Vacherin, pêches de vignes, blanc manger, chantilly verveine et sorbet « plein fruit » - 35€

Granité à la chartreuse verte, framboises en fine gelée, pétales de roses, glace à l'eau de rose - 35€