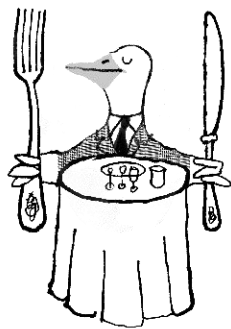


DÉJEUNER

{En quatre services - 150 € par personne}



SAINT-JACQUES

Grillées, choux fleur confit au beurre noisette, sauce de bardes vanillée

DOS DE BAR

Cuit sur peau, girolles & brocolettis, bouillon bagna cauda aux anchois fumées

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême au pralin de noisette, betterave crapaudine, jus aux groseilles

FIGUE DE BORDEAUX

Crue & confite, pain perdu caramélisé, glace à l'huile d'olive



FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE

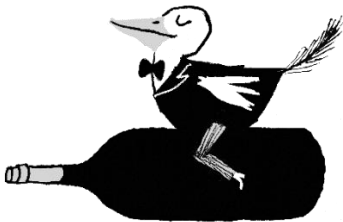
Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

COMTÉ D'EXCEPTION TRENTÉ-SIX MOIS

Granges Maillot, Famille Badoz - 23

CRÊPES MADEMOISELLE À PARTAGER

Perles de lait cru de la Chalotterie - 58



{A chacun son vin, mais seul notre Chef-Sommelier Victor Gonzalez l'apprêtera comme il convient}

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Pernand-Vergelesses Clos de la Croix de Pierre, Jadot 2009	85
Côte-Rôtie, Jamet 2011	165

BOUTEILLES

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru, Clair 1998	550
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2013	220
Crozes-Hermitage Cuvée L, Combiér 2020	80
Cornas Brise Cailloux, Barret 2021	200

MAGNUMS

Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2001	585
---	-----

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Pulligny Montrachet 1er Cru Les Combettes, Boillot 2001	135
Condrieu Côteau de Vernon, Vernay 2006	145

BOUTEILLES

Macon Les Crays, Bret Brothers 2021	145
Riesling Schlossberg Cuvée St Catherine, Weinbach 2011	205
Condrieu Côteau de Vernon, Vernay 2010	455
Vin de France, Maila, Mirmanda 2020	85

MAGNUMS

Morey-St-Denis 1 ^{er} Cru Monts des Luisants, Ponsot 2005	585
--	-----

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

MENUS

{Pour l'ensemble de la table}



TEMPS & SAISONS

{Au fil du temps, laissez le Chef vous surprendre & vous réjouir}

CINQ SERVICES

L'humeur de la saison en cinq séquences

360 € par convive



RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS

*Confit de truffe, délicate gelée au Porto,
figue fraîche aux aiguilles de romarin*

CAVIAR TOUR D'ARGENT

Crème prise & tuile croustillante au sarrasin

HUÎTRE CHAUDE À LA BROLATTI

Grillée & glacée d'une sauce soyeuse au Viognier

FILETS DE SOLE CARDINALE

Bonbon d'épinards & herbes fraîches, sauce homardine

ANDOUILLETTE DE CANARD

*Moelleux de pommes de terre Ratte,
jus perlé à la truffe*

MIRABELLE CHARPINI

*Crème brûlée à la vanille Bourbon,
dentelle de brioche caramélisée aux noix*

440 € par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINES ROYALES

Aux graines de futaba, saucisse de pinces, bisque acidulée au yuzu, tartare au lait fumé - 135

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

Confit de truffe, délicate gelée au Porto, figue fraîche - 145

QUENELLES DE BROCHET ANDRÉ TERRAIL

Nappées d'une sauce truffée, duxelle aux champignons de Paris, infusion de shiitakés - 90

MYSTÈRE DE L'OEUF

En neige, chapelure de brioche toastée, bouillon de poule, girolles sautées aux aiguilles de romarin – 85
Avec un rapé de truffe blanche – 140

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

HOMARD BLEU DE CASIER DES TROIS RADJAHS

Rôti dans son corail, gyoza de banane plantain au citron vert, velours de curry Bombay - 125

TURBOT DE PETIT BÂTEAU

Meunière aux graines torréfiées, pesto de cresson & roquette, émulsion de parmesan - 135

RÔTS

{Pièces de résistance}

CANETON FRÉDÉRIC DELAIR

{pour deux personnes en deux services}

Rôti entier, découpe à la volée, sauce au sang, pommes soufflées

Hâtereau, cuisse fondante grillée, boudin noir, sauce Béarnaise, salade Notre Dame - 185€ par personne

CANETON MARCO POLO

{pour deux personnes en deux services}

Rôti sur coffre, découpe papillon, sucrose confite à l'estragon du toit de la Tour, sauce au poivre vert

Mijoté d'abats, lentilles Beluga d'Ile de France - 145€ par personne

CANETON AU FIL DU TEMPS

Suprême au pralin de noisette, betterave crapaudine, jus aux groseilles - 115

CÔTE DE VEAU DE LAIT*

Belle tranche au sautoir, artichaut tendre & croustillant, rapé de boule de Belp - 105

“Commandez vos menus à l'avance...
La grande cuisine exige beaucoup de temps”



“S'il vous plaît d'ordonner, Madame, Monsieur,
... & nous laisser le soin de flatter votre goût”

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

*viandes d'origine Française Prix TTC en euros **poissons & crustacés pêche française

FROMAGES

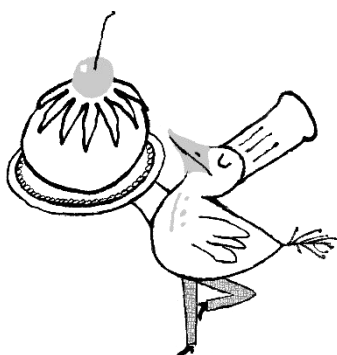
{Choisis par notre Fromager}

FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE

Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

COMTÉ D'EXCEPTION TRENTE-SIX MOIS

Granges Maillot, Famille Badoz - 23



DESSERTS

{Tentations & délices à commander en début de repas}

CRÊPES MADEMOISELLE

Perles de lait cru de la Chalotterie

Pour l'ensemble de la table ~ 58€ par personne

SOUFFLÉ VALTESSE

Au cassis, biscuit imbibé au Marasquin & glace vanille

Pour deux personnes ~ 42€ par personne

CHOCOLAT NOIR 72%

Rien de plus que du chocolat - 33

POMME PINK LADY

En tatin, fleurette yuzu - 32

CHÉF-PÂTISSIER
MOURAD TIMSIH



PANETERIE

{De notre boulangerie, la rue à traverser}

NOTRE TRADITION À UNE POINTE

Avec vos entrées

FOCACCIA CURCUMA & SÉSAME BOULE AU LEVAIN & KHORASAN

Avec vos plats

PAIN AU LEVAIN & GRAINES DE COURGE PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES

Avec le fromage

CHÉF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE

