

# A LA CARTE

## LES ENTREES

**Macaronis farcis**, truffe noire, céleri et foie gras de canard en léger gratin - 115€

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

**Caviar Oscière et pommes de mer fondantes tièdes**, feuilles de bourrache en tempura au citron caviar - 98€

*Oscièrre caviar and warm seared potatoes, borage leaves tempura with lemon caviar*

**Fleurs de courgettes farcies aux aromates**, girolles, amandes fraîches et olives Taggiasche au basilic citrus - 75€

*Stuffed zucchini flowers, chanterelle mushrooms, fresh almonds and citrus basil olives Taggiasche*

**Langoustines et huîtres Gillardeau en tartare à la parisienne**, émulsion légère rafraîchie à la verveine - 85€

*Langoustines and Gillardeau oysters in Paris-style tartare, light emulsion refreshed with verbena*

**Caviar Oscière prestige**, blinis de blé noir - 110€ les 20gr /275€ les 50g

*Oscièrre prestige caviar, buckwheat blinis*

## LES POISSONS

**Bar de pêche étuvé**, caviar Impérial, pommes de mer fumées au bois de hêtre - 125€

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

**Homard bleu au miel de châtaignier**, artichauts poivrades, tomates confites et romarin - 105€

*Chestnut honey blue lobster, artichoke peppers, candied tomato and rosemary*

**Dos de turbot rôti au thym citron**, jus safrané, tomates vertes, fenouil et basilic pourpre - 89€

*Lemon thyme roasted back of turbot, saffron juice, green tomatoes, fennel and purple basil*

## 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 du chêne à la fleur de thym - 180€ *pour deux*

*Duck à l'orange, blood orange condiment, carrots and mushrooms lentins de chêne with thyme flower*

**Carré d'agneau rôti à la sarriette**, épaule confite aux fèves, asperges et pommes de terre fondantes - 92€

*Rack of lamb roasted with savory, shoulder confit with broad beans, asparagus and potatoes*

**Pigeonneau André Malraux**, petits pois à la française - 85€

*André Malraux squab, French-style peas*

## 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*

**Chocolat Illanka au praliné de sarrasin**, nuage de chocolat servi tiède - 35€

*Illanka chocolate with buckwheat praline, chocolate cloud served warm*

**Timbale Ellysée-Lasserre**, fruits rouges et vanille de Tahiti - 35€

*berries and Tahiti vanilla*

**Soufflé chaud sur les thèmes de la vanille et du rhum** - 42€ *sur commande en début de dîner*

*Hot soufflé with a vanilla and rum theme*

**Vacherin à la fraise, blanc manger**, chantilly verveine et sorbet « plein fruit » - 35€

*Strawberry vacherin, blanc manger, verbena chantilly and fruit sorbet*

# 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.