

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 »

Œuf parfait de la Ferme « Les Secrets de nos Vergers » aux champignons des bois, émulsion à la fleur de thym - 75€

Poached egg from the farm « Les Secrets de nos Vergers » with wild mushrooms, thyme flower emulsion

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

Carabineros grillé à l'huile d'agrumes, avocat et champignons façon Saint Germain - 85€

Roasted carabineros with citrus oil, Saint Germain style avocado and mushrooms

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

Noix de coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine grillées, velouté de potimarron et châtaignes à l'huile de livèche - 89€

Grilled scallops from « la Baie de Seine », pumpkin and chestnut soup with lovage oil

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

Pigeonneau André Malraux, feuille de romaine aux girolles, tomates confites et parmesan - 95€

Pigeonneau André Malraux, romaine leaf with chanterelles, candied tomatoes and parmesan cheese

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 - 45€

Crepes Suzette, flamed with Grand Marnier

Nuage blanc d'amande, poire pochée à la cannelle de Ceylan, sorbet poire, chantilly coques d'amandes torréfiées - 38€

Almond cloud, poached pear with Ceylan cinnamon, pear sorbet, whipped cream with roasted almond shells

Tarte soufflée au chocolat grand cru, sorbet cacao - 35€

Stuffed chocolat tart, cocoa sorbet

Crèmeux chocolat 66% et marron, praliné avoine grillé, sorbet cassis - 35€

Chestnut and chocolate 66% cream, toasted oat praline, blackcurrant 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.