

# 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*

**Œuf « parfait » fermier**, velouté de topinambour et truffe noire – 75€

*Perfect farm egg, Jerusalem artichoke and black truffle velouté*

**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 safran**, fenouil fondant, les pinces en feuilles de tétragone - 105€

*Blue lobster with saffron, tender fennel, claws in tetragon leaves*

**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 mouron 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**, betteraves caramélisées au vinaigre de Barolo - 95€

*André Malraux squab, Barolo vinegar caramelized beets*

## 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.