

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

Cœur d'artichaut fondant au Miso

36 €

Chips et purée d'artichaut - Emulsion au Pineau des Charentes

Carpaccio de Saint Jacques

38 €

Mangue - Betterave rouge - Granny smith - Truffe – Aneth

Foie gras mariné au Saké

35 €

Gelée de raisins rouges - Kumquat confit - Ravioles de radis noir

Kabu à la mousseline de crustacés

35 €

Bisque de homard

Asperges blanches - Sauce Hollandaise

38 €

Œuf basse température – truffe

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

58 €

Entrée - Plat – Dessert

(Entrée du jour 20€ / Plat du jour 32€)

Les Poissons

Coquilles Saint-Jacques cuites minute	50 €
Endives braisées aux amandes grillées - Beurre au caramel d'écorces d'orange	
Parmentier de homard	62 €
Gratiné d'une fine chapelure de brioche - Beurre blanc - Ciboulette - Caviar	
Sole et mousseline de st Jacques – croûte de noix	58 €
Emulsion aux jus de coquillages	

Les Viandes

Noix de ris de veau laquée de jus de veau au Porto	58 €
Macaronis gratinés au Parmesan – morilles	
Filet de Bœuf poêlé – Jus de veau et truffe	58 €
Légumes nouveaux	
Pied de cochon reconstitué en galette	48 €
Purée de pomme de terre « <i>Hommage à JOEL ROBUCHON</i> »	
Pigeon de vendée à la casserole et café torréfié	55 €
Mousseline de petits pois et jeunes carottes au miel	

Toutes nos viandes sont d'origine UE - Tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Charlotte aux poires

Coulis de framboise

20 €

Mont-Blanc

En coque de meringue - confiture de yuzu

20 €

Soufflé chaud au Grand-Marnier

(Préférable de commander en début de repas)

22 €

Dôme au chocolat et griottes confites

Emulsion caramel

20 €

Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

20 €

Les Glaces et Sorbets

18 €

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

6 €

Thé & infusion

5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les paiements par chèque ne sont plus acceptés par la Maison.

Menu Découverte

(125€)

Foie gras mariné au Saké

Gelée de raisins rouges - Kumquat confit - Ravioles de radis noir

Kabu à la mousseline de crustacés

Bisque de homard

Parmentier de homard

Gratiné d'une fine chapelure de brioche - Beurre blanc - Ciboulette - Caviar

Coquilles St Jacques de la Baie de Seine

Endive braisée aux amandes grillées et sucs d'orange

Pied de cochon aux cèpes reconstitués en galette

Purée de pomme de terre « *Hommage à JOEL ROBUCHON* »

Ou

Pigeon de Vendée à la casserole et café torréfié

Mousseline de petits pois et jeunes carottes au miel

Soufflé chaud Grand-Marnier

Ou

Omelette Norvégienne revisitée

Mignardises Parisiennes