

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

Cœur d'artichaut fondant au Miso

32 €

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

Rouget sur une fine tarte feuilletée

30 €

Fondue de tomate et fenouil

Œuf frit en coque de riz soufflé

28 €

Fricassée de champignons - Sauce foie gras et jus de truffe

Crème de châtaignes au lait de coco

25 €

Copeaux grillés

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

58 €

Entrée - Plat - Dessert

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

Les Poissons

Coquilles Saint-Jacques cuites minute	48 €
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	
Bar rôti	58 €
Artichauts - tomates confites - Huile d'olive à la vanille - Câpres et citron	

Les Viandes

Rognons et Ris de Veau aux champignons	56 €
En cassolette de macaronis	
Filet de Bœuf poêlé sauce quatre poivres	55 €
Tartes de pommes de terre - Oignons confits - Truffe	
Pieds de cochon aux cèpes reconstitués en galette	48 €
Purée de pomme de terre « Hommage à JOEL ROBUCHON »	

La Chasse

Civet de sanglier mitonné dans sa sauce au vin	52 €
Oignons glacés - Lardons - Champignons	
Filet de Biche sauce poivrade à la gelée de groseille	58 €
Pomme fruit - purée de céleri et betteraves - Marrons au jus	

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

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Tarte au lait de soja « Fuji Oil »

Sorbet aux fruits exotiques

20 €

Mont-Blanc

En coque de meringue - confiture de cassis

20 €

Soufflé chaud biscuit de Reims au Grand-Marnier

(Préférable de commander en début de repas)

22 €

Fondant mi-cuit au chocolat

Glace vanille Bourbon

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

Cœur d'artichaut fondant au Miso

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

Parmentier de homard

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

Bar rôti

Huile d'olive à la vanille - Câpres et citron

Filet de Bœuf poêlé sauce quatre poivres

Tartes de pommes de terre - Oignons et truffes

Ou

Filet de Biche sauce poivrade à la gelée de groseille

Pomme fruit - purée de céleri et betteraves - Marrons au jus

Soufflé chaud Grand-Marnier

Ou

Omelette Norvégienne revisitée

Mignardises Parisiennes