

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

Œuf mi-cuit sur gelée de bœuf	32 €
Anguille fumée - Velouté de petits pois	
Fraîcheur de crabe aux radis roses - Caviar de France	40 €
Chantilly au fenouil	
Asperges blanches	30 €
En croûte de cresson - Mousseline à l'orange	
Cœur d'artichaut fondant au Miso	32 €
Chips et purée d'artichaut - Emulsion au pineau des Charentes	

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

58 €

Entrée - Plat - Dessert

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

Les Poissons

Calamars poêlés	48 €
Fondue de poivron rouge - Pétales de chou fleur - Beignet d'oignon	
Parmentier de homard	62 €
Gratiné d'une fine chapelure de brioche - Beurre blanc - Ciboulette - Caviar	
Turbot rôti	58 €
Asperges vertes - Fèves - Oignons nouveaux grillés - sauce Hollandaise	

Les Viandes

Ris de Veau laqué au jus	56 €
Sur macaronis gratinés de parmesan - Polenta truffée	
Filet de Bœuf poêlé	55 €
Echalotes farcies de purée d'oignons nouveaux	
Canon d'agneau à la fleur de thym	54 €
Légumes de printemps	
Suprême de volaille fermière à la casserole	48 €
Morilles - Asperges vertes - Oignons nouveaux	
Côte de veau de lait fumé au foin <i>(pour 2 personnes)</i>	90 €
Blettes à la crème	

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

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Fine tarte aux pommes

Glace à la vanille Bourbon

20 €

Mont-Blanc

En coque de meringue - confiture de cassis

20 €

Soufflé chaud à la framboise

(Préférable de commander en début de repas)

20 €

Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

20 €

Moelleux au Chocolat

Glace noisette

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€)

Fraîcheur de crabe aux radis roses - Caviar de France

Chantilly au fenouil

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

Turbot rôti

Asperges vertes - Fèves - Oignons nouveaux grillés - Sauce Hollandaise

Canon d'agneau à la fleur de thym

Légumes de printemps

Ou

Suprême de volaille fermière à la casserole

Morilles - Asperges vertes - Oignons nouveaux

Soufflé chaud à la framboise

Ou

Mont-Blanc - en coque de meringue - confiture de cassis

Mignardises Parisiennes