

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

## Les Entrées

---

**Asperges vertes**

Oeuf basse température - Comté – Morilles à la crème

36 €

**Truite marinée - Sansho**

Purée d'avocat - Radis roses - Tobico

35 €

**Foie gras mi-cuit au torchon**

Gelée de yuzu - Brioche dorée – Compotée de coing

38 €

**Velouté de cresson aux escargots**

Croutons à l'ail

25 €

---

**SUGGESTIONS DU JOUR**

(Déjeuner uniquement)

*Proposé à l'oral*

**58 €**

Entrée - Plat – Dessert

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

---

## Les Poissons

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Lotte en feuille de chou à la vapeur</b><br>Haricots coco à la tomate et basilic | 48 € |
| <b>Parmentier de Homard</b><br>Beurre au caviar et ciboulette                       | 65 € |
| <b>Dorade au four</b><br>Risotto et émulsion aux coquillages                        | 45 € |

## Les Viandes

---

|  |      |
|--|------|
| <b>Filet de Bœuf</b><br>Légumes verts – Jus de veau truffé   | 58 € |
| <b>Blanc de volaille fermière</b><br>Macaronis au Parmesan - Oignons caramélisés - Carottes - Lardons - Morilles | 48 € |
| <b>Pigeon rôti - Polenta à la truffe</b><br>Poire et compotée de chou rouge au vin rouge épicé                   | 50 € |
| <b>Noix de ris de veau à la casserole</b><br>Kabu - Mousseline de petits pois - Laitue braisée                   | 60 € |

---

## ***Le Classique***

|   |      |
|---|------|
| <b>Le gigot d'agneau de 7 heures à la cuillère</b><br>Pomme purée | 55 € |
|---|------|

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

## Sélection de Fromages

18 €

---

## Les Desserts

---

### Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

20 €

### Moelleux au chocolat à la banane

Glace banane

20 €

### Agrumes et fromage blanc à la mangue

Sorbet mandarine et écume de carotte

20 €

### Soufflé chaud au Grand Marnier

*(Préférable de commander en début de repas)*

24 €

### Les Glaces et Sorbets

20 €

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

(128€)

---

## **Truite marinée - Sansho**

Purée d'avocat - Radis roses - Tobico

---

## **Foie gras mi-cuit au torchon**

Gelée de yuzu - Brioche dorée - Compotée de coing

---

## **Parmentier de Homard**

Beurre au caviar et ciboulette e

---

## **Lotte en feuille de chou à la Vapeur**

Haricots coco à la tomate et basilic

---

## **Pigeon rôti - Polenta à la truffe**

Poire et compotée de chou rouge - Vin aux épices

*Ou*

## **Le gigot d'agneau de 7 heures à la cuillère**

---

## **Soufflé chaud au Grand Marnier**

*Ou*

## **Omelette Norvégienne revisitée**

Coulis d'ananas

---

## **Mignardises Parisiennes**