

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

Truite au Sansho Espuma d'avocat et fromage blanc	38 €
Foie-gras mariné au Saké Cigarette au cacao - Gelée de Pineau des Charentes - Brioche dorée	42 €
Carpaccio de Saint-Jacques Pomme verte - Mangue - Betterave rouge - Aneth	40 €
Velouté de Châtaigne au jus de truffe	30 €

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

Proposé à l'oral

58 €

Entrée - Plat - Dessert

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

Les Poissons

Médillons de lotte en feuille de chou à la vapeur 52 €
Risotto aux cèpes

Homard en Parmentier légèrement gratiné de chapelure 65 €
Beurre Ciboulette - Tobiko et caviar

Saint-Jacques poêlées 48 €
Topinambours écrasés à la vanille de Madagascar – Ecume de châtaigne

Les Viandes

Filet de bœuf à la casserole 58 €
Sauce vin rouge à la moelle – Carottes aux épices

Ris et rognons de veau en cocotte aux champignons 65 €
Jus de veau et crème au Marsala

Civet de sanglier 50 €
Lardons – Champignons – petits oignons caramélisés

Tourte de Gibier 52 €
Jus de veau truffé – Salade d'endives

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

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Perles du Japon

Au lait de coco brûlé - Poire pochée

20 €

Mont-blanc revisité coque de meringue

20 €

Chou chocolat craquelin

Banane et noisettes caramélisés – Glace pralin

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

7 €

Thé & infusion

6 €

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

Menu Découverte

128 €

Truite au Sansho

Espuma d'avocat et fromage blanc

Foie-gras mariné au Saké cuit au torchon

Cigarette au cacao - Gelée de Pineau des Charentes - Brioche dorée

Homard en Parmentier légèrement gratiné de chapelure

Beurre Ciboulette - Tobiko et caviar

Saint-Jacques poêlées

Topinambours écrasés à la vanille de Madagascar - Ecume de châtaigne

Filet de bœuf à la casserole

Sauce vin rouge à la moelle - Carottes aux épices

Ou

Civet de sanglier

Lardons - Champignons - petits oignons caramélisés

Perles du Japon - au lait de coco brûlé - Poire pochée

Ou

Mont-blanc revisité coque de meringue

Mignardises Parisiennes