

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

| | |
|--|------|
| Foie gras mariné au saké Compote de figues - Gelée d'hibiscus | 45 € |
| Fricassée de sot-l'y-laisse et cèpes En timbale de macaronis | 38 € |
| Truite en cuisson basse température Crème de maïs et poivron - Mayonnaise au wasabi - Toasts de pain brioché | 40 € |
| Assiette de légumes tièdes Herbes folles | 35 € |

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

Proposé à l'oral

68 €

Entrée - Plat - Dessert

(Entrée du jour 20€ / Plat du jour 32€ / Dessert du jour 16 €)

Les Poissons

Roulé de sole en croûte de noix 55 €
Potimarron confit au sirop d'érable - Embeurrée de chou vert - Emulsion de coquillages

Homard en Parmentier 65 €
Beurre blanc au caviar - Tobiko et ciboulette

Les Viandes

Pigeon rôti 58 €
Gnocchis aux châtaignes - Compotée de chou rouge et poire au vin

Filet de Boeuf à la casserole 65 €
Pomme Anna truffée - Echalote confite - Purée de cresson - Jus truffé

Ris de veau laqué au jus 68 €
Carottes fondantes et en purée - Panais aux épices

Le Classique

Gigot d'agneau mitonné plus de 7 heures 58 €
Dans sa sauce au vin infusée de fèves de cacao - Pomme purée

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

22 €

Poire pochée à la vanille – Crème puits d'amour

Coulis de marron et écume de noisettes

22 €

Crèmeux au chocolat – Fèves de tonka et noix

Craquant de Sarrasin et crème de passion

22 €

Soufflé chaud au Grand-Marnier

(Préférable de commander en début de repas)

24 €

Les Glaces et Sorbets

22 €

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

Thé & infusion

7 €

6 €

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

Menu Découverte

128 €

Truite en cuisson basse température

Crème de maïs et poivron - Mayonnaise au wasabi - Toasts de pain brioché

Foie gras mariné au saké

Compote de figues - Gelée d'hibiscus

Roulé de sole en croûte de noix

Potimarron confit au sirop d'érable - Embeurrée de chou vert - Emulsion de coquillages

Fricassée de sot-l'y-laisse et cèpes

En timbale de macaronis

Pigeon rôti

Compotée de chou rouge et poire au vin

Ou

Gigot d'agneau mitonné plus de 7 heures

Dans sa sauce au vin infusée de fèves de cacao - Pomme purée

Dessert au choix

Mignardises Parisiennes