

**Masayoshi Haraguchi**

Chef Exécutif

## Les Entrées

---

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

---

### **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

---

**Saint-Jacques poêlées** 48 €  
Endives braisées à l'orange – Beurre à l'orange

**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**