

Gamberoni du Golfe de Gênes « Avocat-Crevettes » **47 €**
Pamplousse juteux et jus de carcasses réduit

Tomate Green Zébra à la Burratina crémeuse **39 €**
Pesto, fougasse et tomate cocktail croustillante à la riquette

Araignée de mer au caviar Kristal **65 €**
Artichaut Barigoule, condiments mimosa et sauce mousseline

Grenouilles en fricassée et gigotins en beignet **43 €**
Girolles et sauce des sous-bois



Langoustines de casier « croustillantes et marinées » **69 €**
Petits pois à la française et fraîcheur de légumes verts

Homard bleu cuit au beurre demi-sel de la famille **67 €**
Moules de bouchots cuisinées au safran

Turbot de pleine mer cuit sur arête **65 €**
Tarte fine aux girolles, couteaux acidulés et sauce Champagne Barons de Rothschild

Aiguillettes de bar de ligne nacrées **63 €**
Laitue cuisinée et escargots de Magland en persillade



Volaille de Bresse Miéral rôtie à la cheminée **60 €/pers**
Mousseline de rattes et légumes de saison (2 pers. - 1h15 de cuisson)

Lapin Rex du Poitou à la moutarde de Meaux **51 €/pers**
Carottes fondantes, girolles et cocos de Paimpol

Boeuf Wagyu grillé à l'unilatéral **98 €**
Variation de légumes d'été et jus tranché

Pigeonneau fermier de Saint-Sauvant rôti au serpolet **59 €**
Pommes de terre rattes fondantes, oignons caramélisés et sauce fruits rouges

Noix de ris de veau dorées au sautoir **69 €**
Gratin de blettes au beaufort d'alpage et jus crémé



Fromages frais et affinés à souhait **25 €**
De nos montagnes et d'ailleurs

Délice de Jeannette de la Ferme des Trente Arpents **16 €**
Abricots frais, toast Melba et miel de Pregny



Soufflé tradition Rothschild **25 €**
Granité orange

Paris-Brest collection été 2017 **23 €**

Fraîcheur de pêche blanche **24 €**
Amandes fraîches, nougat et sorbet au thé glacé

Chocolat Gran Couva et Limeira **25 €**
Cardamome noire

Fraises « des bois et Charlotte » **26 €**
Menthe du jardin

*Les desserts nécessitant un temps de préparation,
Nous vous invitons à les commander de préférence en début de repas*

MENU DÉGUSTATION. 140 €

Amuse-bouche

Grenouilles en fricassée, girolles et sauce des sous-bois

Tomate Green Zébra à la Burratina crémeuse
Pesto, fougasse et tomate cocktail croustillante à la riquette

Langoustines de casier « croustillantes et marinées »
Petits pois à la française et fraîcheur de légumes verts

Turbot de pleine mer cuit sur arête
Tarte fine aux girolles, couteaux acidulés et sauce Champagne Barons de Rothschild

Pigeonneau fermier de Saint-Sauvant rôti au serpolet
Pommes de terre rattes fondantes, oignons caramélisés et sauce fruits rouges

Fromages frais et affinés à souhait
De nos montagnes et d'ailleurs

Fraises « des bois et Charlotte »
Menthe du jardin

MENU 1920. 190 €

Une expérience gastronomique en dix services

MENU DÉCOUVERTE. 95 €

Amuse-bouche

Moules de bouchots cuisinées au safran

Gamberoni du Golfe de Gênes « Avocat-Crevettes »
Pamplemousse juteux et jus de carcasses réduit

Lapin Rex du Poitou à la moutarde de Meaux
Carottes fondantes, girolles et cocos de Paimpol

Paris-Brest collection été 2017

Ces menus sont servis pour l'ensemble des convives de votre table

Origine des produits

Gamberoni : Italie
Araignée : Riec sur Belon
Turbot: Loctudy
Volaille de Bresse : Ain
Lapin/pigeon/veau : France

Homard : Normandie
Bar: Vendée
Boeuf Wagyu : Japon
Fruits et légumes : Vergers Saint Eustache

Fromages : Ferme des Trente Arpents, Gaec Val Mont Blanc (Combloux), fromagerie Boujon (Thonon)

*Julien Gatillon, chef de cuisine et Olivier Alglave, directeur de salle
Assistés de*

*Anthony Carballo, Jean-Baptiste Doualan, seconds de cuisine et Jérôme Berdelou, chef pâtissier
Maxime Bastard, maître d'hôtel et Damien Azemar, chef sommelier*

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations