
Les Entrées froides

<i>Compression de foie gras de canard et celeris rotis , gelee au vieux porto, chataigne</i>	<i>2100</i>
<i>Carpaccio de dorade japonaise aux agrumes, mini capsules de citron et orange</i>	<i>2900</i>
<i>Crevettes d'Argentine en tempura de cheveux d'anges, marmelade de fruit de la passion et gaspacho de jeunes carottes epicees</i>	<i>1800</i>
<i>Petits calamars farcis et tartare de poulpe sur son lit de sauce romesco</i>	<i>2400</i>
<i>Le tartare de filet de bœuf Angus a la Parisienne</i>	<i>2500</i>
<i>Symphonie vegetales sur moelleux au chevre</i>	<i>1700</i>
<i>“Le Malevich” vegetal et sorbet aux herbes variees</i>	<i>1300</i>
<i>Huitre Speciale N°2</i>	<i>700</i>

Les Entrées chaudes

<i>Crème brûlée de potiron, cèpes rotis et foie de canard</i>	2600
<i>Risotto Arborio et cèpes rotis, arôme de truffes blanches</i>	2300
<i>Ravioles de pintade et foie gras, caille confit, sauce aux raisins frais</i>	2500
<i>Noix de Saint-Jacques avec purée de chou-rave moelleux, sauce de carottes-pommes, chips croustillantes et caviar de brochet</i>	2100
<i>Cannellonis de bar et crevettes rouges, sabayon au beurre noisette</i>	2500

Les Soupes

<i>Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron</i>	2200
<i>Bouillon vert pré et escargots rotis</i>	1800
<i>Soupe de poisson façon provençal, croutons et rouille</i>	950
<i>La soupe à l'oignon "Vieux Paris"</i>	1100

Les Poissons

<i>Bouillabaisse de Marseille au trois poissons, croutons et rouille</i>	<i>3800</i>
<i>Loup entier en croute de sel, sauce beurre blanc et legumes</i>	<i>3500</i>
<i>Filet de Saint Pierre roti, sauce poulette de moules et fenouil confit</i>	<i>4200</i>
<i>Pavé de turbot poché, purée aux algues, sabayon et émulsion de lait fumé</i>	<i>4800</i>
<i>Plancha de calamars, crevettes, noix de Saint-Jacques, poulpe, zucchini et poivron</i>	<i>3500</i>

Loup entier en croute de feuilletage et farce légère de crevettes et beurre blanc

** disponibles en pré-commande*

Les Viandes

<i>Filet de chevreuil roti sauce du veneur et airelles, purée de céleri, chataignes fumées</i>	<i>3100</i>
<i>Filet de bœuf Angus, sauce miroir au porto, pommes roties et cepes</i>	<i>3950</i>
<i>Filet de canard fermier, gastrique aux cerises de Crimée et purée pommes, potiron</i>	<i>2400</i>
<i>Suprême de volaille fermière, cuit en basse température, morilles et pommes puree</i>	<i>2100</i>
<i>“Le coq au vin”</i>	<i>2500</i>
<i>Le navarin d’agneau traditionnel, morilles et légumes fondants</i>	<i>2800</i>
<hr/>	
<i>Canard entier roti a la Louis XV (pour 4 personnes)</i>	<i>10000</i>
<i>* disponibles en pré-commande</i>	

Les Desserts

<i>Le classique baba au rhum aux fruits rouges et creme anglaise</i>	<i>1800</i>
<i>Mille-feuille classique croustillant aux fruits rouges</i>	<i>1350</i>
<i>Grand éclair (mousse au caramel, myrtille)</i>	<i>1200</i>
<i>Plombiere au nougat et fruits rouges concassées, reduction de martini rouge</i>	<i>1050</i>
<i>Le gateau aux pommes confites et caramélisées, pop corn et glace vanille</i>	<i>1200</i>
<i>Crème brulee a la vanille bourbon</i>	<i>1050</i>
<i>Fondant au chocolat noir Cayambe, coeur moelleux au pistache, glace a votre convenance</i>	<i>1050</i>
<i>Les glaces et sorbets maison</i>	<i>350</i>
<i>Glaces: vanille, pistache, chocolat, caramel</i>	
<i>Sorbets: abricot, fruits rouges, citron, mangue, l'argousier</i>	