
Les Entrées froides

<i>Compression de foie gras de canard et celeris rotis , gelee au vieux porto et chataignes fumees par nos soins</i>	<i>1700</i>
<i>Tartare de thon rouge aux herbes fraiches, mini capsules de citron et spherification aux saveurs de sesames</i>	<i>1600</i>
<i>Symphonie vegetales sur moelleux au chevre</i>	<i>1500</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>1500</i>
<i>Le tartare de filet de bœuf Angus a la parisienne</i>	<i>1900</i>
<i>Petits calamars farcis tartare de poulpe sur son lit de sauce romesco</i>	<i>2200</i>
<i>Le Malevich vegetal et sorbet aux herbes variees</i>	<i>1100</i>
<i>Huitre Speciale N°2</i>	<i>550</i>

Les Entrées chaudes

<i>Crème brûlée de potiron, cèpes rotis et foie de canard</i>	<i>2100</i>
<i>Risotto Arborio et cèpes rotis, arôme de truffes blanches</i>	<i>2100</i>
<i>Ravioles de pintade et foie gras, caille confit, sauce aux raisins frais</i>	<i>2200</i>
<i>Crabe du Kamchatka en tempura de curry, gelée de fruits de la passion</i>	<i>3200</i>
<i>Cannelonis de crabe du Kamchatka et farce de crevettes rouges, sabayon au beurre noisette</i>	<i>2300</i>

Les Soupes

<i>Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron</i>	<i>1900</i>
<i>Crème soupe de champignons blancs et huitre spéciale</i>	<i>1700</i>
<i>Bouillon vert pré et escargots rotis</i>	<i>1600</i>
<i>Soupe de poisson façon provençal, croutons et rouille</i>	<i>850</i>
<i>La soupe à l'oignon "Vieux Paris"</i>	<i>950</i>

Les Poissons

<i>Bouillabaisse de Marseille au trois poissons, croutons et rouille</i>	<i>3200</i>
<i>Plancha de calamars, crevettes, noix de saint jacques, poulpe, zucchini et poivron</i>	<i>2900</i>
<i>Pavé de turbot poché, purée aux algues, sabayon et émulsion de lait fumé</i>	<i>4200</i>
<i>Filet de Saint Pierre roti, sauce poulette de moules et fenouil confit</i>	<i>3700</i>
<i>Loup entier en croute de sel, sauce beurre blanc et legumes</i>	<i>3100</i>

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

** disponibles en pré-commande*

Les Viandes

<i>Filet de canard fermier, gastrique aux cerises de Crimée et purée pommes, potiron</i>	<i>2100</i>
--	-------------

<i>Supreme de volaille fermiere, cuit en basse temperature, morilles et pommes puree</i>	<i>1900</i>
<i>Le coq au vin</i>	<i>2100</i>
<i>Le navarin d'agneau traditionnel, morilles et legumes fondants</i>	<i>2500</i>
<i>Filet de chevreuil roti sauce du veneur et airelles, chataignes fumees</i>	<i>2800</i>
<i>Filet de bœuf Angus, sauce miroir au porto, pommes roties et cepes</i>	<i>3600</i>
<i>Entrecote de boeuf Angus, sauce au poivre et gratin dauphinois</i>	<i>4600</i>

<i>Canard entier roti a la Louis XV (pour 4 personnes)</i>	<i>9000</i>
<i>* disponibles en pré-commande</i>	

Les Desserts

<i>Le classique baba au rhum aux fruits rouges et creme anglaise</i>	<i>1650</i>
<i>Mille-feuille classique croustillant aux fruits rouges</i>	<i>1200</i>
<i>Grand éclair, mousse au caramel, myrtille</i>	<i>1100</i>
<i>Le gateau aux pommes confites et caramélisees, pop corn et glace vanille</i>	<i>950</i>

<i>Crème brûlée à la vanille bourbon</i>	<i>950</i>
<i>Plombière au nougat et fruits rouges concassés, réduction de martini rouge</i>	<i>950</i>
<i>Fondant au chocolat noir Cayambe, cœur moelleux au pistache, glace à votre convenance</i>	<i>950</i>
<i>Les glaces et sorbets maison</i>	<i>300</i>
<i>Glaces: vanille, pistache, chocolat, caramel</i>	
<i>Sorbets: abricot, fruits rouges, citron, mangue, l'argousier</i>	