

MENU AUX SAVEURS D'AUTOMNE

FALL MENU 155

POUR COMMENCER

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

••• 1st COURSE (CHOICE OF) •••

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beet, apple avocado duo, green mustard sorbet

LA DAURADE ROYALE

en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette
Royal seabream carpaccio, lime zest, Espelette pepper

LE HAMACHI

en sashimi sur un guacamole à la coriandre fraîche, parfumé au zeste de yuzu
Hamachi sashimi, cilantro guacamole, yuzu dressing

••• 2nd COURSE (CHOICE OF) •••

LE POTIRON

et les gnocchis à la Parisienne, râpée de truffe blanche et croustillant de mimolette
Pumpkin, "Parisian gnocchi", white truffle shaving and mimolette tuile

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic frais
Crispy langoustine papillote, fresh basil

L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et curry de légumes
Eggplant confit, fine seasonings, vegetable curry

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE CABILLAUD

au caviar, jeune poireau et sauce Champagne
Icelandic cod with caviar, baby leek and Champagne sauce

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée
Caramelized free-range quail, foie gras, potato purée

LE CANARD

de Long Island laqué aux épices, poires pochées au vin rouge et céleri fondant
Spiced Long Island duck, pear poached in red wine sauce, celeriac

••• DESSERT (CHOICE OF) •••

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oréo
Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream and Oreo cookie crumble

LE MARRON

façon « Mont Blanc » au vieux rhum ambré et meringue croustillante
Chestnut cream and sherbet, meringue, rum

LA TARTE AUX POMMES

« Fuji », crème glacée à la cannelle et biscuit speculoos
"Fuji" apple tart served with cinnamon ice cream and speculoos biscuit

MENU DÉCOUVERTE DE SAISON

SEASONAL DISCOVERY MENU 230

WINE PAIRING 125

PREMIUM WINE PAIRING 195

POUR COMMENCER

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

~

LE HAMACHI

en sashimi sur un guacamole à la coriandre fraîche, parfumé au zeste de yuzu
Hamachi sashimi, cilantro guacamole, yuzu dressing

~

LA SAINT-JACQUES

rôtie, fondant de topinambour, émulsion végétale et forestière
Roasted Sea Scallops, sunchoke purée, parsley and mushrooms emulsion

~

LE POTIRON

et les gnocchis à la Parisienne, râpée de truffe blanche et croustillant de mimolette
Pumpkin, "Parisian gnocchi", white truffle shaving and mimolette tuile

~

LE HOMARD DU MAINE

confit à l'huile de citronnelle, chou romanesco et pomme cocotte
Lemongrass oil poached Maine lobster, romanesco cabbage and potato

~

LE CABILLAUD

au caviar, jeune poireau et sauce Champagne
Icelandic cod with caviar, baby leek and Champagne sauce

~

LE BŒUF

la calotte grillée Wagyu, condiment à l'ail noir, matsutaké et aubergine
Grilled Wagyu ribcap, black garlic condiment, matsutaké and eggplant compote
or

LA CAILLE

fermière farcie de foie gras et caramélisée, avec une pomme purée
Caramelized free-range quail stuffed with foie gras, potato purée

• • •

LES CANNEBERGES

pochées aux zestes d'oranges, sobert à la pomme verte et espumas de kalamansi
Poached cranberries, green apple sorbet and kalamansi foam

~

LA FORÊT NOIRE

comme un champignon à la griottine, coque de chocolat au kirsch
Chocolate mousse, Kirsch macerated cherries, Chantilly

All our breads are made in house by our Boulanger

Please note, we kindly request the participation of the entire table for party of 4 and more