

## A LA CARTE

### ENTREES

**Foie gras de canard des Landes,**  
mi cuit poêlé, salade de jeunes pousses au vinaigre de Banyuls 38

**Langoustines de Bretagne,**  
cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois 42

**Haddock,**  
soufflé chaud, fumé et beurre iodé 40

#### Souvenirs d'enfance :

**Risotto aux truffes noires** 50

**L'artichaut poivrade,**  
en barigoule, tamarin et oseille verte 32

### POISSONS

**Bar de ligne**  
rôti au beurre demi-sel, bleu de Hongrie, châtaignes et oignons rouges en pickles 42

**Turbot sauvage,**  
en vapeur douce, céleri et safran de Mr De Smet 45

**Saint Jacques de la baie de Seine,**  
juste snackées, gnocchi piémontais au persil plat et truffes noires 45

### VIANDES

**Ris de veau de cœur,**  
rôti croustillant au beurre, choux de Pontoise en embeurrée 45

**Filet de bœuf normand**  
façon Rossini et pommes soufflées 42

**Pintade de Longnes en 2 services,**  
1<sup>er</sup> service : suprême rôti, carpaccio de champignons de Paris et jus crémé au vin jaune  
2<sup>ème</sup> service : salade croquante de cuisse confite, les abatis en canapé 60

### FROMAGES

**Chariot de fromages affinés** 14

### DESSERTS

Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas

**Chocolat « Gianduja »**  
en cigarette, amandes, noisettes et lait fumé au tabac blond 20

**Les crêpes,**  
façon Suzette, flambées devant vous 22

**Le soufflé,**  
au noyau de Poissy et crème glacée 20

## LE MENU du Midi du 9 au 11 janvier Du mercredi au vendredi

### Entrées

Œuf de nos poules, juste cuit, châtaigne et courge

Tourteau, céleri et pommes vertes

### Plats

Brandade de cabillaud, pommes mousseuse et safran

Faux filet de bœuf Aubrac, purée et jeunes carottes au thym

### Desserts

Salade d'agrumes, chantilly et meringuettes **2 Plats 32€**

Crème brûlée chocolat et glace vanille **3 plats 39€**

## LE MENU GOURMAND jusqu'au 3 février

### Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche

### ENTREES

King crab, radis noir en rémoulade, oxalis et moutarde à l'ancienne

Soupe d'artichauts aux truffes noires

### PLATS

Saint-Jacques de la baie de Seine juste saisies, épinards, crème double de Normandie et caviar osciètre

Carré de porcelet rôti, gnocchi herbacé, brocoli et ail noir

### FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

### DESSERT

Baba au rhum, yaourt et agrumes

Ananas, noix de coco et coriandre fraîche

### JE SUIS GOURMAND...

**Beaucoup (3 plats) 49€**

**Passionnement (4 plats) 56€**

**A la folie (5 plats) 75€**

## Menu carte blanche au choix du Chef

110€