

A LA CARTE

ENTREES

Truffe melanosporum Les 30 grammes cuit en steak, porto, sabayon et fleur de thym	60
Foie gras de canard des Landes, en pot au feu, choux rave et betterave	38
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois	42
Risotto aux truffes noires	50
Souvenirs d'enfance :	
Œuf de nos poules, Façon mimosa, caviar Oscietre	45
Endive au jambon, confite puis snackée, jambon et bechamel	30

POISSONS

Bar de ligne grillé, ail noir et gnocchi piémontais au vieux parmesan	45
Rouget barbet, en écaille de pieds de cochon, olives noires et salade de choux blanc	42
Saint-Jacques de la baie de Seine, à la plancha, céleri et truffes noires	48

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, premières morilles au vin jaune	45
Filet de bœuf wagyu façon Rossini et pommes soufflées	55
Magret de canard des Landes, cuit rosé, mangue fraîche et radis blanc	38

FROMAGES

Chariot de fromages affinés	14
------------------------------------	----

DESSERTS

Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas	
Macaron chocolat noir 55% et truffe noire	20
Les crêpes, façon Suzette, flambées devant vous	22
Le soufflé, au noyau de Poissy et crème glacée	20

LE MENU du Midi du 13 au 15 mars

Du mercredi au vendredi

Entrées

Œuf de nos poules en meurette
Salade d'asperges

Plats

Daurade royale à la plancha, choux de Pontoise et chorizo
Agneau d'ici rôti, navets et persillade

Desserts

Salade d'agrumes	2 Plats	32€
Financier à la cacahuète de Soustons	3 plats	39€

LE MENU GOURMAND jusqu'au 31 mars

Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche

ENTREES

Autour de Paris
Grosses asperges vertes de Cavaillon en vinaigrette, arômes fumés, parmesan et balsamique

PLATS

Sole de l'Atlantique laqué au jus de carotte, petit pois à la française
Paleron de bœuf cuit saignant, pommes d'un gratin, sauce vin rouge

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

DESSERT

Café Liégeois
Cheese cake aux fruits exotiques

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€