



## ENTREES

POULET A LA BOUTEILLE ANIEL ZELIE par pers 74 €  
Champignons marinés et échalotes grises glacées au vin chaud...*proposé pour 2 personnes*

GROSSES ASPERGES DU MIDI POUDREES 75 €  
A LA CHAPELURE CROUSTILLANTE  
Crème fermentée et condiments

FOIE GRAS DE CANARD IODE EN PAIN DE SUCRE 80 €  
Chutney de navets aux algues vinaigrées

CREVETTES BOUQUET ET CORAIL D'OURSIN 84 €  
SERVIS SANS CUISSON  
Navets étuvés à la nage glacée, shiso et délicate gelée au yuzu /CS/

HUITRES PLATES AUX POUSSSES D'EPINARD 85 €  
Melba au Comté et sauce légère au vin jaune /COS/

CASSOLETTE DE LANGOUSTINES A LA FONDUE DE PETITS POIS 86 €  
Crème d'oignons doux et pâtes à l'encre /CS/

DELICATE GELEE DE BOEUF AUX GRAINS DE CAVIAR 118 €  
Coulis de cresson de Méréville



## POISSONS ET CRUSTACES

FILET DE SOLE EN ECAILLES DE POULPE Pommes de terre marinées, vinaigrette foisonnée au jus de coque /PS/	86 €
AIGUILLETES DE BAR DE LIGNE ROTIES AU BEURRE D'ORANGE ET AUX BOUTONS DE BOURRACHE Asperges blanches et condiment iodé /PS/	90 €
HOMARD BLEU CUIT A LA "CHEMINEE" Chou de Pontoise fourré avec les parties crémeuses et coraillées /CS/	115 €
TURBOT DE LIGNE POCHE AU VOILE DE LAIT AROMATISE Pommes de terre vapeur, sauce mousseline aux bulots /PS/	120 €
NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU POELON Linguine crévés, râpée de truffe noire /CS/	135 €



## VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

FLANCHET DE VEAU CONFIT AU JUS 84 €  
Asperges de France aux olives et oignons croustillants, persil

FILET D'AGNEAU DE LAIT ETUVE AUX HERBES FRAICHES 88 €  
Côtelettes et poivrons doux aux boudins noirs condimentés

FILET DE BOEUF \* "A LA ROYALE" 95 €  
Petites pâtes coudées gonflées au jus de truffe et à peine crémees

NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE 98 €  
LAQUEE AUX SUCS DE POMME  
Poireaux fondants au lard et à la réglisse

VOLAILLE DE BRESSE ET ASPERGES VERTES 105 €  
EN QUATRE SERVICES  
Cou en conserve maison en gelée de vin jaune  
Œuf friand, sauce tartare  
Suprême étuvé, pointes d'asperges et ravioles de céleri au raifort  
Cappuccino et toasts melba aux interdits

PINTADE DE FERME ROTIE AU JUS 115 €  
Tartine aux rillons truffés, purée moelleuse

\* Origine: Royaume-Uni



## DESSERTS DE CAMILLE

ALOE VERA POCHE ET RAFRAICHI AU PAMPLEMOUSSE ROSE 29 €  
Faisselle poivrée et jus à l'huile d'olive

PALET FONDANT AU CHOCOLAT 29 €  
Sous un mikado de meringues acidulées au yuzu et biscuit aux algues

COQUE DE MERINGUE CACAO A LA MOUSSE LEGERE DE MARRON 29 €  
Cœur fondant au chocolat et à la gelée de Cognac

SALADE ET GELEE VANILLEE DE CLEMENTINES 29 €  
Pomponettes à la confiture sans sucre

EMINCE DE POIRE DOUCEMENT CUITE AU FOUR 29 €  
Caramel filé et glacé aux noix de pécan

CREME CROUSTILLANTE GIVREE A LA PRALINE 29 €  
Pomme Granny Smith acidulée au jus de passion



## MENU DEGUSTATION

CREVETTES BOUQUET ET CORAIL D'OURSIN SERVIS SANS CUISSON  
Navets étuvés à la nage glacée, shiso et délicate gelée au yuzu /CS/

GROSSES ASPERGES DU MIDI POUDREES  
A LA CHAPELURE CROUSTILLANTE  
Crème fermentée et condiments

FOIE GRAS DE CANARD IODE EN PAIN DE SUCRE  
Chutney de navets aux algues vinaigrées

TURBOT DE LIGNE POCHE AU VOILE DE LAIT AROMATISE  
Pommes de terre vapeur, sauce mousseline aux bulots /PS/

FILET D'AGNEAU DE LAIT ETUVE AUX HERBES FRAICHES  
Côtelettes et poivrons doux aux boudins noirs condimentés

SAINTE-MAURE AUX CRISTAUX DE YAOURT ET A LA CREME CITRONNEE  
Dates écrasées, arrosées d'huile d'argan

ALOE VERA POCHE ET RAFRAICHI AU PAMPLEMOUSSE ROSE  
Faisselle poivrée et jus à l'huile d'olive

COQUE DE MERINGUE CACAO A LA MOUSSE LEGERE DE MARRON  
Coeur fondant au chocolat et à la gelée de Cognac

Ce menu dégustation à 220 € vous est proposé pour l'ensemble des convives



VINS EN ACCORDS AVEC LE MENU

TRABENER KRAÜTERHAUS RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2008  
Weingut Trossen

VIN DE PAYS DES COTES CATALANES VIEILLES VIGNES 2007  
Domaine Gauby

VOUVRAY DEMI SEC LE HAUT-LIEU 2007  
Domaine G. Huet

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "LES CHAUMÉES" 2005  
Domaine J-N. Gagnard

HERMITAGE 2006  
Domaine Y. Chave

JURANÇON SEC CUVÉE MARIE 2007  
Domaine C. Hours

MOSCATO D'ASTI SAN GROD 2008  
Torelli

KLEIN CONSTANTIA SAUVIGNON BOTRYTIS 2005

Notre chef sommelier Nicolas Rebut en collaboration avec Yannick Alleno ont travaillé sur l'accord mets et vins du menu dégustation et vous le proposent à 160€ (8 cl. par verre)

# LE DEJEUNER



TERROIR PARISIEN

*“Comme toute philosophie est fille de son siècle, la cuisine raconte son époque. Aujourd’hui, je veux que ma cuisine permette de retrouver les plus belles créations de la gastronomie parisienne, totalement recréées et repensées au goût du siècle. Ma cuisine est comme ma ville et ma ville, c’est Paris.”*

*Yannick Alléno*

VOL-AU-VENT A LA TOUR DE NESLE  
Crêtes, sot-l’y-laises et petites quenelles moelleuses

FILET DE SOLE BRAISE A LA JOINVILLE  
Fumet délicat au jus d’hûîtres, mirepoix d’écrevisses aux champignons /PS/

FRICASSEE DE ROGNON DE VEAU A LA GRAINE DE MOUTARDE  
Coeurs d’échalotes confites et tuiles croustillantes

MOKA  
Roulé fondant au café fort

Ce menu est proposé au prix de 78 €

INDEX DES ABREVIATIONS DE LA CARTE :

/PS/ POISSONS SAUVAGES  
/COS/ COQUILLAGES SAUVAGES  
/CS/ CRUSTACES SAUVAGES

NOUS SOMMES EN MESURE DE FOURNIR TOUTE INFORMATION  
CONCERNANT L'ORIGINE ET LA PROVENANCE  
DES VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU SERVIES  
DANS NOTRE RESTAURANT.

PRIX NETS T.V.A. COMPRISE