

Menu DÉJEUNER

68€
Soupe en vrai Viroflay , champignons de paris escalopés Scamorza fumée et noix de muscade brûlée
Filets de rouget barbet , en chermoula Duxelles de girolles
Tuile «boudoir» , à la framboise Mousse de lait frappée

Menu

CHAMPS-ELYSEES

145 €
Sandwich de feuilles d'épinard Pomme croustillante au milieu
Pain de brochet brioché , un classique Extraction de céleri rave
Soufflé au fromage, à la vapeur Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine
Châteaubriand , cuit sur le grill Vierge de tomate et pluie de chips salées
Ecailles de meringues sans sucre , glace marbré aux fruits noirs Amertume de livèche

Menu

PAVYLLON

235 €
Sandwich de feuilles d'épinard Pomme croustillante au milieu
Langoustines , en nage froide au fumet de Meursault Tous petits pois et volée de cerfeuil
Bar de ligne , en sashimi Sauce en dashi au ponzu, perles de wasabi
Ravioles potagères , extraction de légumes racines Huile d'olive d'arbres millénaires, découverte d'Amir Nahai
Cassolette de girolles Vin Jaune
Agneau de lait , au feu de bois Sauce «bagnetto rosso»
Tuile «boudoir» , à la framboise Mousse de lait frappée
Coussinet napolitain glacé , à la stracciatella Toppings aromatiques

Nos Préparations

CRÉATIVES

FROIDES	
Langoustines , en nage froide au fumet de Meursault Tous petits pois et volée de cerfeuil	62 €
Bar de ligne , en sashimi Sauce en dashi au ponzu, perles de wasabi	53 €
Chair de tourteau , à la mayonnaise Amertume de livèche et gelées rafraîchissantes	62 €
Moules de chez Morisseau , en soupe froide Aux pépins de tomates et crème glacée	30 €
CHAUDES	
Pain de brochet brioché , un classique Extraction de céleri rave	33 €
Feuilles de shiso en tempura , crème de livèche Caviar et œufs de brochet fumé aux condiments	39 €
Soufflé au fromage , à la vapeur Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine	36 €
Cèpes cuisinés , en papillote Moelle au feu de bois, et toast gratiné	41 €

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

Sandwich de feuilles d'épinard Pomme croustillante au milieu	26€
Soupe en vrai Viroflay , champignon de paris escalopés Scamorza fumée et noix de muscade brûlée	19€
Ravioles potagère , extraction de légumes racines Huiles parfumées	29€

Nos Pâtes

ET RAVIOLES

Rigatoni à la carbonara au poivre noir torréfié Guanciale en fins lardons	37€
Spaghetti , à la bolognaise de homard Bisque crémée et paprika	88 €
Tagliatelles sans gluten , extraction maïs au caviar Peau de poulet croustillante	96 €
Lasagne , à la bolognaise et parmesan Recette de Luigi Taglienti	39 €

Nos

POISSONS ET VIANDES

Risotto de petit épeautre aux sirops de légumes	
Filets de rouget barbet , en chermoula Duxelles de girolles	57 €
Truite doucement confite , tuiles croquantes de Gros Paris Beurre monté à l'aneth	44 €
Filet de sole , au plat Aux girolles et au vin Jaune, herbes et fleurs sauvages	75 €
Saint Pierre , à l'assiette sous la salamandre Sauce à la Diable, rouelles d'oignons croustillants	57 €
Poulet froid , enfin pas tout à fait Sous une mayonnaise de livèche, promenade champêtre	45 €
Châteaubriand , cuit sur le grill Vierge de tomate et pluie de chips salées	49 €
Agneau de lait , au feu de bois Sauce «bagnetto rosso»	57 €

Nos

DESSERTS

Et toutes préparations sans sucre	25 €
<i>Aurélien Rivoire notre chef pâtissier a élaboré cette collection de desserts sans sucre raffiné. Le plaisir reste entier avec l'utilisation du NATSUC, un produit issu de l'extraction d'écorces de bouleau, naturel et biologique.</i>	
Glace texturée , à la gomme arabique Dessus un voile croquant au charbon de bois et cardamome	
Coussinet napolitain glacé , à la stracciatella Toppings aromatiques	
Tuile «boudoir» , à la framboise Mousse de lait frappée	
Ecailles de meringues sans sucre , glace marbré aux fruits noirs Amertume de livèche	
Epices et chocolat Tuiles chablonnées et poudrées	

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Champagne Leclerc Briant « Brut Réserve »	130 €
Alsace Riesling « Cuvée Albert », Domaine Albert Mann 2017	65 €
Montagny 1er Cru, Domaine Jean-Marc Boillot	75 €
IGP Gard « Viognier », Château de Campuget 2019	35 €
Maranges 1er Cru "La Fussièrè", Domaine Philippe Colin 2016	75 €
Terrasses du Larzac « Les Carlines », Mas Haut-Buis » 2017	45 €