

Menu

DÉJEUNER

68 €

Bavarois moelleux de poivron rouge
Gazpacho de tomate au vinaigre de Xérès

Lotte à l'huile de poivre et volée d'herbes
Beurre monté marbré à l'ail des ours, œufs fumés et haricots blancs

Melon semi-confit, sans sucre
Spoon glacé aux feuilles de citronnier, fenouil sauvage cristallisé

Menu

CHAMPS-ÉLYSÉES

145 €

Moules de Bouchot, de chez Morisseau
En pesto de pistache, le caquelon déglacé au Saké

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce composée au vin jaune,
Croquant de céleri et râpée de noix de muscade

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassée d'huîtres de claire à l'huile d'estragon

Filet de caille, au charbon de bois
Viennoise de parmesan au jus de coques et achillée millefeuille

A la libanaise, glace à la gomme arabique et à la fleur d'oranger
Pâte de pistaches salées et orange confite

Menu

PAVYLLON

235 €

Feuille de shiso croustillante, en tempura
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment

Fine terrine, du meilleur des poissons noble
Vinaigrette au gingembre et à l'échalote

Ravioles potagères, extractions des mêmes légumes
Perles d'huile d'olive des Baux

Aiguillettes de bar, à l'assiette
Sauce badaboum pour Alexandre

Bœuf Wagyu en véritable Stroganoff,
Pailles de pommes de terre fleurées au paprika

Melon semi-confit, sans sucre
Spoon glacé aux feuilles de citronnier, fenouil sauvage cristallisé

Quetsche, cuites au four du boulanger toute la nuit
Sur une pâte sablée
Glace au beurre noisette

Nos Préparations CRÉATIVES

Gelée d'huîtres, de chez Gillardeau numéro deux
Blinis iodés aux graines de sarrasin 35 €

Homard bleu, cardinalisé et herbes anisées
Rémoulade de fenouil et quelques graines de moutarde 57 €

Cabillaud en véritable brandade, croûtons dorés incorporés
Expression de tomate au sel de céleri 23 €

Petits artichauts poivrade en salade, classique au parmesan
Éclats de levure boulangère séchée 24 €

Fine terrine, du meilleur des poissons nobles
Vinaigrette au gingembre et à l'échalote 28 €

Moules de Bouchot, de chez Morisseau
En pesto de pistache, le caquelon déglacé au Saké 30 €

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce composée au vin jaune,
Croquant de céleri et râpée de noix de muscade 36 €

Feuille de shiso croustillante, en tempura
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés
en condiment 28 €

Délicate royale, de bonite et algues kombu
Bouillon corsé aux perles iodées et gingembre 39 €

Omelette parfaite, servie avec des giroles au vin jaune
Salade de cœur de laitue 26 €

Nos Préparations CRÉATIVES VÉGÉTALES

Ravioles potagères, extractions des mêmes légumes
Perles d'huile d'olive des Baux 29 €

Man'ouché imbibé au curry, aux herbes poudrées
Ail noir français, pistache et gingembre 25 €

Bavarois moelleux, de poivron rouge
Gazpacho de tomate au vinaigre de Xérès 19 €

Nos PÂTES

Sans gluten, des linguine à la farine de maïs
Cacio e pepe gambero rosso en crudo 57 €

Lasagnes vertes, à la bolognaise et au parmesan
Recette de mon ami Luigi Taglienti 39 €

Nos

POISSONS ET VIANDES

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassée d'huîtres de claire à l'huile d'estragon 59 €

Lotte à l'huile de poivre, et volée d'herbes
Beurre monté marbré à l'ail des ours,
Œufs fumés et haricots blancs 65 €

Aiguillettes de bar, à l'assiette
Sauce badaboum pour Alexandre 115 €

Queue de homard bleu, grillée au feu de bois
Beurre au gingembre 92 €

Filet de caille, au charbon de bois
Viennoise de parmesan au jus de coques et achillée millefeuille 57 €

The « cordon bleu », pour deux personnes
Jus relevé au vin jaune et noix de muscade 54 €/pers

Bœuf Wagyu en véritable Stroganoff,
Pailles de pommes de terre fleurées au paprika 86 €

Noix de ris de veau de lait, dorée et croustillante
Caviar Oscière en condiment, cœur de burrata 69 €

Nos

DESSERTS

Et toutes préparations sans sucre 25 €

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.

A la libanaise, glace à la gomme arabique et à la fleur d'oranger
Pâte de pistaches salées et orange confite

Melon semi-confit, sans sucre
Spoon glacé aux feuilles de citronnier, fenouil sauvage cristallisé

Glace de l'Ambassadeur, au beurre de Paris
Crème double et cerises Amarena

Soufflé au chocolat, tout simplement

Napoléon, feuilleté aux nouveaux pralins
Fines feuilles de chocolats croquantes

Quetsche, cuites au four du boulanger toute la nuit
Sur une pâte sablée
Glace au beurre noisette

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Champagne Billecart-Salmon Brut Reserve	140 €
Alsace Gewurztraminer, Domaine Albert Boxler 2018	75 €
Montagny 1er Cru, Domaine Jean-Marc Boillot 2018	75 €
IGP Gard « Viognier », Château de Campuget 2020	35 €
Marsannay 1er Cru « Les Longeroies » Domaine Charlopin-Tissier 2017	110 €
Crozes-Hermitage « L », Domaine Combier 2018	45 €