

Menu DÉJEUNER

Du lundi au vendredi hors jours fériés

68€

Salade de primeurs, sur un lit gratiné
Pousses à la vinaigrette de tagette et sureau

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassé d'huître de claire à l'huile d'estragon

Bonne meringue sans sucre, en Pavlova à l'envers
Crème et fraises

Menu CHAMPS-ÉLYSÉES

135 €

Thon gras gratté, aux copeaux de parmesan
Sauce pilée « Remoulade »

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce au coulis de cresson et anguille fumée

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassé d'huître de claire à l'huile d'estragon

OU

Carré d'agneau de lait, au feu de bois
Sauce « Bagnetto rosso »

Kapput « chino », crème café
Gelée à l'amaretto

Menu PAVYLLON

248 €

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

Bar et bœuf, éloge du cru
Fines tranches et tartare au caviar

Ravioles potagères, bouillon d'extractions printanières
Huiles parfumées

Filet de sole, à la vapeur d'ail des ours
Pousses vinaigrées et tout petits pois cuisinés

Noix de ris de veau rôtie, sous une feuille de Sakura
Cerises et giroldes au jus

Tuile « boudoir », à la fraise des bois
Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude et glace à la vanille

Nos Préparations CRÉATIVES

Bouillon d'algues et de concombre rafraichissant à la japonaise
Morceau de homard nappé 46€

Cocktail de crevettes, Obsiblu
Brunoise de fenouil et concombre à l'aneth 43€

Bar et bœuf, éloge du cru
Fines tranches et tartare au caviar 78€

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce au coulis de cresson et anguille fumée 38€

Feuille de shiso croustillante, en tempura
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés
en condiment 29€

Morilles farcies étuvées, sur une royale au foie gras de canard
Sauce au vin jaune 52€

Œuf de poule badaboum, au caviar Prunier Oscière
Oseille et mouillettes à l'anguille fumée 58€

Thon gras gratté, aux copeaux de parmesan
Sauce pilée « Remoulade » 32€

Nos Préparations CRÉATIVES VÉGÉTALES

Ravioles potagères, bouillon d'extractions printanières
Huiles parfumées 29€

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

Fristo misto courgettes des jardins
Mayonnaise gourmande relevée aux câpre et échalotes 28€

Salade de primeurs, sur un lit gratiné
Pousse à la vinaigrette de tagette et sureau 33€

Nos PÂTES

Casarecce 88, au poivre noir et au citron
Sous un voile gratiné de poutargue et parmesan 41€

Lasagnes vertes, à la bolognaise et au parmesan 39€

Nos POISSONS ET VIANDES

Merlan de ligne, à la « Prunier »
Tartare de thon et grains de caviar Français 67€

Filet de sole, à la vapeur d'ail des ours
Pousses vinaigrées et tout petits pois cuisinés 79€

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassé d'huître de claire à l'huile d'estragon 63€

Queue de homard, grillée au feu de bois
Beurre au gingembre 98€

Carré d'agneau de lait, au feu de bois
Sauce « Bagnetto rosso » 58€

The « cordon bleu », pour deux personnes 48€/pers

Jus relevé au vin jaune et noix de muscade

Bœuf, homard et thon, en chirashi à la parisienne
Condiments et gels aromatiques 89€

Noix de ris de veau, rôtie sous une feuille de Sakura
Cerises et giroldes au jus 69€

Nos DESSERTS

25€

Rhubarbe, cuite en croûte de sucre vanillé
Gelée « Saint Germain » au sureau et fromage blanc soufflé

Tuile « boudoir », à la fraise des bois
Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude et glace à la vanille

Crème de ferme, au pesto de coriandre et amandons frais
Cerises de Yannick Colombié juste poêlées

Bonne meringue sans sucre, en Pavlova à l'envers
Crème et fraises

Kapput « chino », crème café
Gelée à l'amaretto

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Touraine « Sauvignon Blanc », Domaine Bonnigal-Bodet 2020	40 €
Alsace Gewurztraminer, Domaine Albert Boxler 2018	75 €
Montagny 1er Cru, Domaine Jean-Marc Boillot 2018	75 €
IGP Gard « Viognier », Château de Campuget 2021	35 €
Castillon Côtes de Bordeaux, Château La Croix Lartigue 2013	40 €