

## Menu DÉJEUNER

68 €

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

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

**Mangue en texture semi confite**, spoom à la citronnelle  
Poudre de safran, citron caviar et pomelo

## 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

**Noix de coquilles Saint-Jacques**, colorées d'un côté, sabayon au jus de topinambour, pétales croustillantes

**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

**Noix de coquilles Saint Jacques**, émincées à crue  
Gel acidulé au citron caviar, toast de pain grillé

**Ravioles potagères**, bouillon d'extractions hivernales  
Huile de genièvre et Tio Pepe

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

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

**Mangue en texture semi confite**, spoom à la citronnelle  
Poudre de safran, citron caviar et pomelo

**Baba**, arrosé d'un rhum blanc et poudré de sucre  
aromatisé aux agrumes  
Crème d'Isigny enrichie au beurre et à la vanille

## 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 €

**Noix de coquilles Saint Jacques**, émincées à crue  
Gel acidulé au citron caviar, toast de pain grillé 53 €

**Bœuf de la Baltique**, en tartare aux aromates  
Copeaux de parmesan 42 €

**Foie gras de canard**, riche en truffe noire  
Gelée de coin et herbes aromatiques 49€

**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 €

**A la pièce, coquille Saint-Jacques**, à la moelle  
Extraction de jambon ibérique 79€

## Nos Préparations CRÉATIVES VÉGÉTALES

**Ravioles potagères**, bouillon d'extractions hivernales  
Huile de genièvre et Tio Pepe 29€

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

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

**Petites betteraves jaunes**, cuites en papillote  
Crème de maïs et goût de persil 29€

## Nos PÂTES

**N°88 Casareccia**, au beurre et truffe noire 57€

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

## Nos POISSONS ET VIANDES

**Filets de sole**, à la friture en beignets croustillants  
Sauce tartare et citron à presser 79 €

**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 48 €/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

**A la libanaise**, glace à la gomme arabique et à la fleur d'oranger  
Pâte de pistaches salées et orange confite 25 €

**Mangue en texture semi confite**, spoom à la citronnelle  
Poudre de safran, citron caviar et pomelo

**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

**Baba**, arrosé d'un rhum blanc et poudré de sucre  
aromatisé aux agrumes  
Crème d'Isigny enrichie au beurre et à la vanille

## 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 €  |