

## Menu DÉJEUNER

68€

**Pâté en croûte**, sous une fine gelée  
Cerises de l'été

**Truite doucement confite**, tuiles croquantes de Gros Paris  
Beurre monté à l'aneth

**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

**Agneau de lait**, au feu de bois,  
Sauce « bagnetto rosso »

**Ecailles de meringue sans sucre**, glace marbrée aux fruits noirs  
Amertume de livèche

## Menu

### PAVYLLON

235 €

**Feuille de shiso en tempura**, crème de livèche  
Caviar et œufs de brochet fumé aux condiments

**Bar de ligne et avocat**, en compression  
Salade composée et arrosée d'un jus de ceviche

**Ravioles potagères**, extraction de légumes racines  
Huile parfumées

**Cassolette de girolles**  
Vin Jaune

**Pigeon badigeonné d'une sauce BBQ**, fine semoule  
Figues au poivre de Madagascar

**Tuile «boudoir»**, à la framboise  
Mousse de lait frappée

**Coussinet napolitain glacé**, à la stracciatella  
Toppings aromatiques

## Nos Préparations

### CRÉATIVES

**Langoustines**, en nage froide au fumet de Meursault  
Volée de cerfeuil

**Bar de ligne et avocat**, en compression  
Salade composée et arrosée d'un jus de ceviche

**Chair de tourteau**, à la mayonnaise  
Amertume de livèche et gelées rafraîchissantes

**Moules de chez Morisseau**, en soupe froide  
Aux pépins de tomates et crème glacée

**Pâté en croûte**, sous une fine gelée  
Cerises de l'été

**Pain de brochet brioché**, un classique  
Extraction de céleri rave

**Feuille de shiso en tempura**, crème de livèche  
Caviar et œufs de brochet fumés aux condiments

**Vol au vent moderne**, gros Paris farci  
Sabayon au vin jaune et œufs de brochet fumés

**Soufflé au fromage**, à la vapeur  
Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine

**Cèpes cuisinés**, en papillote  
Moelle au feu de bois, et toasts gratinés

## Nos Préparations

### CRÉATIVES VÉGÉTALES

**Sandwich de feuilles d'épinard**  
Pomme croustillante au milieu

**Soupe d'épinard en vrai Viroflay**, champignon de paris  
Scamorza fumée et noix de muscade brûlée

**Ravioles potagères**, extraction de légumes racines  
Huiles parfumées

## Nos Pâtes

### ET RAVIOLES

**Rigatoni à la carbonara au poivre noir torréfié**  
Guanciale en fins lardons

**Spaghetti**, à la bolognaise de homard  
Bisque crémée et paprika

**Lasagne**, à la bolognaise et parmesan  
Recette de Luigi Taglienti

## Nos

### POISSONS ET VIANDES

**Filets de rouget barbet**, en fleurs de courgette  
Sauce chermoula

**Truite doucement confite**, tuiles croquantes de Gros Paris  
Beurre monté à l'aneth

**Sole au plat**, sauce Champagne  
Fondue de poireaux de Gennevilliers

**Saint Pierre**, à l'assiette sous la salamandre  
Sauce à la Diable, rouelles d'oignons croustillants

**Poulet froid**, enfin pas tout à fait  
Sous une mayonnaise de livèche, promenade champêtre

**Wagyu grade 4**, en vrai Strogonoff  
Pailles de pommes de terre fleurées au paprika

**Agneau de lait**, au feu de bois  
Sauce « bagnetto rosso »

**Pigeon badigeonné d'une sauce BBQ**, fine semoule  
Figues au poivre de Madagascar

## Nos

### DESSERTS

Et toutes préparations sans sucre

*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.*

**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 meringue sans sucre**, glace marbrée aux fruits noirs  
Amertume de livèche

**Epices et chocolat**,  
Tuiles chablonnées et poudrées

**Crêpe soufflée**, au Grand Marnier et beurre d'agrumes  
Pour 2 – 50 €

### 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 €