

Menu DÉJEUNER

68€

Soupe froide de fèves, à la sarriette
Emulsion de scamorza fumée, croûtons dorés
~

Filets de rouget barbet, en chermoula
Duxelles de girolles
~

Eclats de meringue, à la crème et zestés
Fraises dans leur jus

Menu

CHAMPS-ELYSEES

145 €

Blanc à manger d’amandes fraîches, à l’huile de presse
Pêche blanche en gelée de dashi

Pistes au piment d’Espelette, saisies à la plancha
Courgettes blanches au curry et amandes fraîches

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

Châteaubriand, cuit lardé sur le grill
Vierge de tomate et pluie de chips salées

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

Menu

PAVYLLON

235 €

Blanc à manger d’amandes fraîches, à l’huile de presse
Pêche blanche en gelée de dashi

Langoustines, en nage froide au fumet de Meursault
Tous petits pois et volée de cerfeuil

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»

Pêches jaunes et blanches, à la gelée de sureau
Herbes cristallisées

Epices et chocolat
Tuiles chablonnées et poudrées

Nos Préparations

CRÉATIVES

FROIDES

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

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

CHAUDES

Pomponettes de truite, glacées
Beurre à la ciboulette, «caviars»

Pistes au piment d’Espelette, saisies à la plancha
Courgettes blanches au curry et amandes fraîches

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

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

Blanc à manger d’amandes fraîches, à l’huile de presse
Pêche blanche en gelée de dashi

Petits pois craquants, et tartelette en fleur de courgette
Bavarois d’oignons blancs, herbes et condiments

Soupe froide de fèves, à la sarriette
Emulsion de scamorza fumée, croûtons dorés

Nos Pâtes

ET RAVIOLES

Ravioles potagères, extraction de légumes racines
Huile d’olive d’arbres millénaires, découverte d’Amir Nahai

Spaghetti, à la bolognaise de homard
Bisque crémée au massala et paprika

Tagliatelles sans gluten, extraction maïs au caviar
Peau de poulet croustillante

Lasagne, à la bolognaise et parmesan
Recette de Luigi Taglienti

Nos

POISSONS ET VIANDES

Risotto de petit épeautre aux sirops de légumes

Filets de rouget barbet, en chermoula
Duxelles de girolles

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

Filet de sole, au plat
Aux girolles et au vin Jaune, herbes et fleurs sauvages

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

Châteaubriand, cuit lardé sur le grill
Vierge de tomate et pluie de chips salées

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

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

Pêches jaunes et blanches, à la gelée de sureau
Herbes cristallisées

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

Eclats de meringue, à la crème et zestés
Fraises dans leur jus

Epices et chocolat
Tuiles chablonnées et poudrées