

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

Artichaut en salade cuit à la Barigoule Œuf poché sauce cocktail	35 €
Foie-gras mariné au Saké cuit au torchon Gelée de cerise - Cigarette au cacao - Brioche grillé	38 €
Truite façon gravelax au Sancho Purée d'avocat et radis rose - Coulis de mangue	35 €
Gros macaronis de homard sur caviar d'aubergine Bisque de carapaces	45 €

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

Proposé à l'oral

58 €

Entrée - Plat - Dessert

(Entrée du jour 20€ / Plat du jour 32€)

Les Poissons

Homard en Parmentier légèrement gratiné de chapelure 65 €
Beurre au tobiko - Ciboulette

Lotte enrobée d'une feuille de chou 48 €
Risotto aux petits pois

Les Viandes

Noix de ris de veau laquée de jus de veau au Porto 60 €
Macaronis gratinés au Parmesan - Champignons

Filet de Bœuf - Jus brun 58 €
Légumes du moment

Gigot d'agneau 55 €
Mitonné 7 heures - Sauce au vin rouge - Purée de pomme de terre

Toutes nos viandes sont d'origine UE - Tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Soufflé chaud aux fruits rouges

(Préférable de commander en début de repas)

20 €

Pêche pochée

Granité de Champagne

20 €

Assiette de fruits rouges

Glace vanille

20 €

Les Glaces et Sorbets

20 €

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

6 €

Thé & infusion

5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les paiements par chèque ne sont plus acceptés par la Maison.

Menu Découverte

(128€)

Truite façon gravelax au Sancho

Purée d'avocat et radis rose - Coulis de mangue

Foie-gras mariné au Saké cuit au torchon

Gelée de cerise - Cigarette au cacao - Brioche grillé

Homard en Parmentier légèrement gratiné de chapelure

Beurre au tobiko - Ciboulette

Lotte enrobée d'une feuille de chou

Risotto aux petits pois

Filet de bœuf - Jus brun

Légumes du moment

Ou

Noix de ris de veau laquée de jus de veau au Porto

Macaronis gratinés au Parmesan - Champignons

Soufflé chaud aux fruits rouges

Ou

Pêche pochée

Granité de Champagne

Mignardises Parisiennes