

Les Entrées

<i>L'Anguille</i>	48 €
<i>Comme une tourte, Comté et Sarrasin</i>	
<i>Le Champignon *</i>	36 €
<i>Rôti, en bouillon et parfumé à la Noisette</i>	
<i>Le Tourteau *</i>	54 €
<i>Au naturel, condiment d'Oursin, Radis</i>	
<i>L'Asperge</i>	56 €
<i>Verte rôtie au vin jaune, Blanche au naturel et Pontargue</i>	

Les Poissons

<i>Le Homard</i>	62 €
<i>Pomme de mer « sacristain » et Homardine</i>	
<i>Le Lieu Jaune « Ikejime » *</i>	54 €
<i>Coquillages de la Baie de Somme, Céleri comme une Minestrone</i>	
<i>La Langoustine</i>	68 €
<i>Au naturel, croustillante, sucs caramélisés et Caviar</i>	

Les Viandes

Le Pigeon <i>En crapaudine, Chou de Pontoise braisé, sauce Salmi</i>	60 €
Le Ris de Veau <i>Déclinaison d'Artichauts et Truffe Noire</i>	76 €
La Culoiselle * <i>Comme une Albuféra, Courges et graines torréfiées</i>	58 €

Menu Découverte

115€

(Entrée, Plat, Dessert)

*Menu 3 plats à sélectionner dans la carte des mets marqués d'un astérisque **

Menu Dégustation

175€

(Proposé pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner)

Pour composer votre repas, découvrez en toute liberté le menu en 6 temps de notre chef de cuisine Anthony Denon

Chef Exécutif – Anthony DENON

*Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne
Prix nets, taxes et service compris*

Le Fromage

Sélection de Fromages **24 €**
Affinés par les Frères Marchand et les Affineurs du Béthelin

Les Desserts

Les Agrumes **26 €**
Comme un vacherin

Le Fruit de la Passion **26 €**
Noix de Pécan caramélisées et Thym

Le Kiwi **26 €**
Amande et Miel du Château

Le Chocolat Grand Cru **26 €**
Aux graines de Caroube

« Notre plaisir serait que ce moment passé à nos côtés accompagne votre histoire »

Benedicte

« *Les poulardes de Culoiseau* »



Pascal

« *Les affineurs du Béthelin* »



Roland Rigault



Sebastien

« *Les champignons d'Orry-la-Ville* »



Manu Garrec

« *La criée* »



Bernadette Combette

« *Louka* »



Didier Pil

Starters

<i>Eel</i>	48 €
<i>Pie Style, Comté and Buckwheat</i>	
<i>Mushroom</i> *	36 €
<i>Roasted, Stock with Hazelnut flavors</i>	
<i>Crab</i> *	54 €
<i>Natural, Urchin condiment, Radish</i>	
<i>Asparagus</i>	56 €
<i>Green Asparagus roasted with “Vin Jaune”, and White with Bottarga</i>	

Fish

<i>Lobster</i>	62 €
<i>Potatoes with algae “Sacristain” and Homardine</i>	
<i>Pollack “Ikejime”</i> *	54 €
<i>Shellfish from the Somme bay and Celeri like a Minestrone</i>	
<i>Langoustine</i>	68 €
<i>Natural, crispy, caramelized jus and Caviar</i>	

Meat

Pigeon <i>“En Crapaudine”, braised Pontoise’s Cabbage</i>	60 €
Veal Sweet bread <i>Variation of Artichokes and Black Truffle</i>	76 €
Culoiselle * <i>As an Albuféra, Squash and roasted Seeds</i>	58 €

Discovery Menu

115€

(Starter, Main course, Dessert)

*Three course menu to be chosen from the À la Carte dishes identified with « * »*

Tasting Menu

175€

(Served for the entire table, until 1.30pm at lunch and 9.30pm at dinner)

*To compose your gastronomic experience, feel free to choose your 6 course menu
of our Chef Anthony Denon*

Executive Chef – Anthony DENON

Meat and fish from the European Union

Net prices, tax and service included

Cheese

Cheese Selection

Matured by les Frères Marchand and Les Affineurs du Bethelin

24 €

Desserts

Citrus Fruit

Vacherin Style

26 €

Passion Fruit

Caramelized Pecans and Thyme

26 €

Kiwi

Almond and Honey from the Castle

26 €

Grand cru Chocolate

Carob seeds

26 €

“Our pleasure would be this moment spent with us accompanies your story

Benedicte

« Les poulardes de Culoiseau »



Pascal

« Les affineurs du Béthelin »



Roland Rigault



Sebastien

« Les champignons d’Orry-la-Ville »



Manu Garrec

« La criée »



Bernadette Combette

« Louka »



Didier Pil