

L'Art Nouveau de la cuisine entre terrain connu et terres inconnues

Pour honorer ce lieu mythique et ses boiseries imaginées par l'artiste Majorelle, il fallait imaginer une cuisine suffisamment délicate et végétale mais aussi douce que percutante. Une vision moderne de la nature. La pertinente rencontre de produits connus qui se colorent le temps d'un menu de saveurs et épices inattendues ... Autant d'évasions que le Chef propose pour une nature magnifiée, transcendée.

Hugo Bourny

LE CHEF

Marie-Jeanne Ramel

DIRECTRICE DU RESTAURANT

Sylvain Goujon

CHEF PÂTISSIER

Michel le Meur

CHEF SOMMELIER



MENU EN 5 SERVICES

·150€



MENU CAVIAR

en 5 services ·300€

NOTRE SÉLECTION DE CAVIARS À LA DÉGUSTATION

SERVIS SUR GLACE, AVEC BLINIS ET CRÈME CRUE FUMÉE, BOÎTE DE 30G

Sturia, Primeur Baeri	·80€
Sturia, Beluga français	·245€
Kaviari, Oscière Prestige	·100€
Kaviari, Kristal	·100€
Petrossian, Schrenki-Dauricus	·140€
N25, Hybrid-Dauricus	·90-120€
N25, Schrenkii	·100€ - 140€
N25, Kaluga	·145€-160
N25, Oscière	·100-130€



LA CARTE DE nos créations

la Truite arc-en-ciel des Yvelines

servie crue, laitue celtuce
mélisse et baie des Bataks

75€

le Concombre Noa d'Île de France et le maigre de ligne

juste grillé et servi cru
matcha, fleur de fenouil et jus fermenté

85€

la Tomate ananas de plein champ

citrus limetta pursha surmaturé et confit dans
l'eau de tomate, fin sablé au parmesan, glace
fromage blanc et cyprès fumé

85€

la Langoustine de casier et le Caviar

servie crue, crème fumée
feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote

115€

le Poireau marâcher du Val d'Oise de Laurent Berrurier

Bar de ligne juste mariné et capucine,
bouillon moussoux au gingembre

105€

la Volaille du Perche à la myrte

haricots verts du Val d'Oise et pollen
sabayon verjus et beurre fumé

85€

le Lotte maturée et fumée

bouillon aubépine et miso
chou pointu rafraîchi au raifort

85€

le Boeuf francilien mûré par nos soins et le caviar

Frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise
salicorne et chips de céleri

130€

la Langoustine de casier

consommé betterave
algues, cerises et amandes fraîches
estragon et huile d'amandon de prune

125€

le Fraise des bois

baba au vieux rhum et rooibos
crèmeux sarriette et vanille fumée

40€

le Chariot de Fromages

Sélection du bassin francilien

30€

le Chocolat Andoa et la feuille de moutarde

crème glacée au poivre vert et menthe Milly-la-Fôret
ganache montée au thé jasmin

40€

Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs

au plus proche de nous et de leur terroirs : Roland, Arnaud, Claude, Laurent, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice,
Etienne et Perrine, Mathieu, Gauthier ... grâce auxquels tout devient possible !