

LE CHEF
Hugo Bourny

&

Marie-Jeanne Ramel
DIRECTRICE DU RESTAURANT

Sylvain Coujon
CHEF PÂTISSIER

Michel Le Meur
CHEF SOMMELIER

*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.

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 !

LA CARTE DE
nos menus

○
MENU EN 4 SERVICES
• 120€

○
MENU EN 5 SERVICES
• 150€

○
MENU EN 7 SERVICES
• 200€

○
MENU CAVIAR EN 5 SERVICES
• 300€

LES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
Nos menus peuvent être accompagnés d'un accord mets & vins
imaginé par notre chef sommelier. Nous vous invitons à vous
rapprocher de notre équipe pour en connaître la composition.



L'AUTOMNE nos créations

Carte des Caviars

notre sélection de caviars à la demande

la Betterave d'une Ferme du Perche confite et concentrée, jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille	60€	l'Oursin de Bretagne au naturel au naturel et en crème glacée, mikan vert Kuki Hojicha et riz grillé	85€
l'Huître n°2 de Bretagne radis fermentés, glace des fanes et livèche	65€	la Langoustine de casier et le Caviar servie crue, crème fumée feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote	115€
le Rouget au thé fumé de Malawi champignons, algues rouges et œuf de truite bouillon aux trompettes, kombu et pâte de citron brûlé	85€	la Volaille du Perche cœur de fenouil du Val d'Oise sabayon verjus, myrte et menthe Milly-la-forêt	75€
la Saint-Jacques «éclatée» citron mexicain pétrole de chou au poivre de Bolovens	85€	le Pigeonneau et la prunelle sauvage oignons fondants, feuille de figuier et poivre de la Likouala	85€
le Poireau de nos maraîchers et le caviar daurade juste marinée et capucine bouillon mousseux au gingembre	115€	le Boeuf All'herbe du Perche et le caviar bœuf maturé par nos soins et frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise de salicorne et chips de céleri	130€
le Chariot de Fromages Sélection du bassin francilien	30€	le Baba au vin jaune crème glacée à la châtaigne et praliné de noix	30€
		le Chocolat Millot pur Madagascar mûres et crémeux marjolaine, poivre de Cassis	30€