

## 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.

## LA CARTE DE NOS MENUS

○	
<b>MENU DÉJEUNER</b>	
EN 3 SERVICES, MARDI-VENDREDI	
• 70€	
○	
<b>MENU EN 4 SERVICES</b>	<b>MENU EN 5 SERVICES</b>
• 120€	• 150€
○	
<b>MENU EN 7 SERVICES</b>	<b>MENU CAVIAR</b>
• 200€	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

PRIX EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS. MENU HORS BOISSON. PLATS FAITS MAISON. VIANDES ET POISSONS : ORIGINE FRANCE  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

## L'AUTOMNE nos créations

### Carte des Caviars notre sélection de caviars à la demande

<p><b>la Betterave de Roland Rigault</b> 60€ confite et concentrée, jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille</p>	<p><b>l'Oursin de Bretagne au naturel</b> 85€ au naturel et en crème glacée, mikan vert Kuki Hojicha et riz grillé</p>
<p><b>l'Huître n°2 de Bretagne</b> 65€ radis fermentés, glace des fanes et livèche</p>	<p><b>la Langoustine de casier et le Caviar</b> 115€ servie crue, crème fumée feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote</p>

<p><b>le Rouget au thé fumé de Malawi</b> 85€ champignons, algues rouges et œuf de truite bouillon aux trompettes, kombu et pâte de citron brûlé</p>	<p><b>le Pigeonneau et la prunelle sauvage</b> 85€ oignons fondants, feuille de figuier et poivre de la Likouala</p>
<p><b>la Saint-Jacques «éclatée»</b> 85€ citron mexicain pétrole de chou au poivre de Bolovens</p>	<p><b>le Boeuf All'herbe du Perche et le caviar</b> 130€ bœuf maturé par nos soins et frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise de salicorne et chips de céleri</p>
<p><b>le Poireau de nos maraîchers et le caviar</b> 115€ daurade juste marinée et capucine bouillon mousseux au gingembre</p>	

<p><b>le Chariot de Fromages</b> 30€ Sélection du bassin francilien</p>	<p><b>le Baba au vin jaune</b> 30€ crème glacée à la châtaigne et praliné de noix</p>
	<p><b>le Chocolat Millot pur Madagascar</b> 30€ mûres et crémeux marjolaine, poivre de Cassis</p>

### Quelques boissons la sélection complète sur demande à notre équipe

<b>Boissons sans alcool</b>	
Chateldon 75cl	12€
Evian 1l	12€
Café origine	7€
Infusions fraîches 25cl	15€
Jus de fruits	
Nos Jardins Imparfais 25 cl	13€

<b>Sélection de verres, 12cl</b>	
Champagne Pommery Brut Apanage	24€
Blanc de Noirs, Pommery	34€
IGP île de Beauté, Cyclone 2022 Dom. Santamaria	19€
Châteauneuf-Du-Pape, Les Sinards 2023, Famille Perrin	29€
Saint-Joseph 2019, Domaine Bernard Grippa	22€
Bourgogne La Myotte 2018; Domaine Guillot-Broux	28€