

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

MENU DÉJEUNER

EN 3 SERVICES, MARDI-VENDREDI

• 70€

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

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

la Betterave de Roland Rigault confite et concentrée, jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille	60€	l'Oursin de Bretagne au naturel et en crème glacée, mikan vert 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 Saint-Pierre de petit bateau bouillon de coquillages monté au beurre de berce choux de Bruxelles rôtis et cédrat	90€	le Pigeonneau et la prune sauvage oignons fondants, huiles de feuilles et poivre de la Likouala	85€
la Saint-Jacques «éclatée» velour de champignons au café Gédéo, baies de Tasmanie, truffe Melanosporum et ail noir	98€	le Bœuf maturé par nos soins et le caviar frotté aux algues et Katsuobushi, béarnaise de salicorne et chips de céleri	130€
le Poireau de nos maraîchers et le caviar daurade juste marinée et capucine bouillon mousseux au gingembre	115€		
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€

Quelques boissons

la sélection complète sur demande à notre équipe

Boissons sans alcool

Chateldon 75cl	12€
Evian 1l	12€
Café origine	7€
Infusions fraîches 25cl	15€
Jus de fruits	
Nos Jardins Imparfais 25 cl	13€

Sélection de verres, 12cl (carte des vins complète dans le restaurant)

Champagne Pommery Brut Apanage	24€
Blanc de Blancs, Pommery	34€
Côtes-Catalanes Les Lucioles 2020, Domaine Modat	16 €
Bourgogne 2019, Domaine Coche-Dury	29 €
Chinon vieilles vignes 2021, Philippe Alliet	18 €
Nuit Saint-Georges, Les Athées 2017 Dom. Jeanniard	28€
Sauternes, Castelnau du Château Suduiraut 2017	22 €