

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

<b>la Betterave de Roland Rigault</b> confite et concentrée, jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille	60€	<b>l'Oursin de Bretagne</b> au naturel et en crème glacée, mikan vert Hojicha et riz grillé	85€
<b>le Tourteau et la Main de Bouddha</b> chou-fleur, cardamome verte et thym citron	70€	<b>la Langoustine de casier et le Caviar</b> servie crue, crème fumée feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote	115€
<b>le Saint-Pierre de petit bateau</b> bouillon de coquillages monté au beurre de berce choux de Bruxelles rôtis et cédrat	90€	<b>le Pigeonneau et la myrte</b> oignons fondants, huile des feuilles et poivre de Likouala	85€
<b>la Saint-Jacques «éclatée»</b> velours de champignons au café Gédéo, baies de Tasmanie, truffe Melanosporum et ail noir	98€	<b>le Boeuf maturé par nos soins et le Caviar</b> frotté aux algues et Katsuobushi béarnaise de salicorne et chips de céleri	130€
<b>le Poireau de nos maraîchers et le Caviar</b> daurade juste marinée et capucines bouillon mousseux au gingembre	115€		
<b>le Chariot de Fromages</b> Sélection du bassin francilien	30€	<b>le Baba au vin jaune</b> crème glacée à la châtaigne et praliné de noix	30€
		<b>le Pamplemousse rose de Corse</b> glace infusée au thé sencha crémeux à la sauge et poivre noir de Wayanad	30€