



# MENU DE SAISON

## SEASONAL MENU

**94 € hors boissons menu servi  
pour l'ensemble de la table**  
**94 € without beverage menu for the  
entire table**

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine marinées au  
citron Meyer et citron noir, rémoulade de choux rave  
*Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated with Meyer and  
black lemon, remoulade of rave cabbage*

\*

Omble du Canada de la ferme de l'Emerillon au  
naturel, carottes confites et safran de Gérard  
*Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron  
from Gérard*

\*

Volaille des frères Riquet farcie aux girolles, purée de  
pommes de terre et maïs grillé, jus court  
*Riquet's brothers poultry stuffed with chanterelles,  
mashed potatoes and grilled corn, a short juice*

\*

Chariot de fromages frais et affinés  
Fresh and ripened cheeses

\*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix de cajou  
croquantes, crème glacée caramel et fleur de sel  
*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar, crunchy cashew nuts,  
caramel ice cream and saltflower*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un  
dessert ou fromage

*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert  
or cheese*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*



# MENU SIGNATURE

## SIGNATURE MENU

**114 € hors boissons / menu pour la table entière**  
**114 € without beverage / menu for the entire table**

Caviar Daurenki impérial de chez Pétroussian, fine gelée d'un bortch, tartare d'huitres, betteraves de couleurs, crème de vodka

*Imperial Daurenki caviar from Petrosian, fine jelly of a bortch, oysters tartare and beetroots, vodka cream*

\*

Saint jacques de la baie de Seine rôties, fine blanquette aux oignons doux, trompettes de la mort, jus de cuisson

*Roasted scallops from la Baie de Seine, fine blanquette with sweet onions and death trumpets, cooking juice*

\*

Turbot en écailles de homard bleu, mijotée des pinces et panais, hollandaise légère

*Turbot in blue lobster scales, simmered with claws and parsnips, a light hollandaise*

\*

Filet de boeuf de race bouchère contisé aux truffes et ventrèche de chez Duler, foie gras poêlé et millefeuille de céleri truffé, sauce Périgourdine

*Beef filet breed with truffles and pork belly from Duler's panfried foie gras and truffled celery millefeuille, Périgourdine sauce*

\*

Chariot de fromages frais et affinés truffés

*Fresh and ripened truffled cheeses*

\*

Fine tarte aux éclats de chocolat pur caraïbe, marmelade d'orange amère maison, crème glacée Kalamansi

*Fine pie with pure Caribbean chocolate chips, homemade bitter orange marmalade, Kalamansi ice cream*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un dessert ou fromage

*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert or cheese*

*Notre pain est fait maison*  
*Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus*  
*Services and taxes included*



# MENU DÉGUSTATION

## TASTING MENU

130 € sans fromages */without cheese*  
140 € avec fromages */including cheese*  
*Hors boissons /without beverages*

Le Menu Dégustation de Jérôme Ryon en 8 services **Il est proposé jusqu'à 21h**  
*Jérôme Ryon's tasting menu in 8 courses, **it is served for dinner until 9.pm***

Nous vous proposons de découvrir durant votre repas,  
4 vins régionaux sélectionnés par notre Chef Sommelier  
Fabrice Longo 50 €  
*Selection of 4 local wines by our  
Head Sommelier Fabrice Longo 50€*

**Prix par personne et menu pour l'ensemble de la table / temps de repas estimé entre 2h30 et 3h**  
*Price per person for the entire table  
estimated meal time between 2h30 and 3h*

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à vous en référer  
à l'équipe de salle, tous les plats étant préparés sur  
place, nous trouverons une solution adaptée.  
*If you have any allergy, do not hesitate to contact the waiter.  
We will find the best solution for you.*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte  
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un  
dessert ou fromage  
*All the dishes on the menus can be served "à la carte"*  
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert  
or cheese*

*Notre pain est fait maison  
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included*