



## 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> • 120€	<b>MENU EN 5 SERVICES</b> • 150€
○	○
<b>MENU EN 7 SERVICES</b> • 200€	<b>MENU CAVIAR</b> 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.



## LA CARTE DE nos créations

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

<p><b>les Courgettes de Roland Rigault</b> 55€ fermentées et en textures, chèvre cendré et thé Genmaicha, sarriette et vinaigre aux herbes</p>	<p><b>la Betterave d'une Ferme du Perche</b> 60€ confite et concentrée, jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille</p>
<p><b>la Tomate du jardin de Simone</b> 60€ citrus limetta pursha surmaturé et confit dans l'eau de tomate, fin sablé au parmesan glace fromage blanc et cyprès fumé</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>la Volaille du Perche</b> 75€ cœur de fenouil du Val d'Oise sabayon verjus, myrte et menthe Milly-la-forêt</p>
<p><b>la Langoustine de casier</b> 120€ bouillon de tomate à l'estragon du Mexique bonbons de tomates laqués aux bourgeons de sapin</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>la Fraise des bois</b> 30€ baba au vieux rhum et rooibos crémeux sarriette et vanille fumée</p>
	<p><b>le Chocolat Millot pur Madagascar</b> 30€ myrtille 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 Imparfaits 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 Gripa	22€
Bourgogne La Myotte 2018; Domaine Guillot-Broux	28€