

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.

GOÛTER PARISIEN
TEA-TIME TOUS LES SAMEDIS
DE 15H00 À 17H30
• 50€

RESTAURANT OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 12H00 À 13H30 ET DE 19H30 À 21H15 (DERNIÈRE COMMANDE)
THE RESTAURANT IS OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY. LUNCH: 12:00 PM TO 1:30 PM & DINNER: 7:30 PM TO 9:15 PM (LAST ORDER)

L'HIVER
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€	la Truffe & les endives juste rôties et caramélisées salades amères, jus végétal au plantain	95€
le Tourteau et la Main de Bouddha chou-fleur, cardamome verte et thym citron	70€	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 myrte oignons fondants, huile des feuilles et poivre de Likouala	85€
la Saint-Jacques «éclatée» velours de champignons au café Gédéo, baies de Tasmanie, truffe Melanosporum et ail noir	98€	le Veau en feuille à feuille & le caviar laitues de mer blettes juste tombées au poivre vert des Côtes	115€
le Poireau de nos maraîchers et le Caviar daurade juste marinée et capucines bouillon moussoux 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 Cédrat Limono-médica lait ribot, sorbet acidulé à l'achillée millefeuille	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 €
Ladoix, les Chaillots, Dom. C&C Maréchal	90€
Sauternes, Castelnau du Château Suduiraut 2017	22 €