

## 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  
TOUS LES SAMEDIS  
À PARTIR DE 15H00  
• 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)

## LE PRINTEMPS nos créations

Carte des Caviars  
notre sélection de caviars à la demande

**l'Artichaut du Val d'Oise** 60€  
rôti à la baie de Timut et limequat  
bouillon au basilic thaï

**le Tourteau & la Main de Bouddha** 70€  
chou-fleur, cardamome verte et thym citron

**les Asperges blanches & les coquillages** 85€  
juste rôties et citron Meyer  
bouillon de coquillages monté au beurre de berce

**la Lotte maturée** 80€  
bouillon aubépine et miso  
chou pointu rafraichi au raifort

**le Poireau de nos maraîchers & le Caviar** 115€  
daurade juste marinée et capucines  
bouillon mousseux au gingembre

**le Chariot de Fromages** 30€  
Sélection du bassin francilien

**l'Asperge verte & l'agastache** 60€  
sauce lactée à la baie des Dunes  
kiwi du Val d'Oise

**la Langoustine de casier & le Caviar** 115€  
servie crue, crème fumée  
feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote

**la Volaille de 120 jours du Perche** 75€  
sabayon verjus et fleurs de mimosa  
brassicacées au barbecue

**le Veau en feuille à feuille & le Caviar** 115€  
laitues de mer, salicorne  
épinards juste tombés au poivre vert des Côtes

**la Capucine** 30€  
crème glacée au café vert  
mousse au chocolat Kalingo et poivre Cubèbe

**le Cédral Limono-médica** 30€  
lait ribot, sorbet acidulé à l'achillée millefeuille

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, 14cl (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 €
VDF cuvée Jacques 2019, Domaine Saint Nicolas	18€
Chorey-les-Beaune, Domaine Arnouy 2022	23€
Sauternes, Castelnau du Château Suduiraut 2017	22 €