

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

rôti à la baie de Timut et kumquat
velours de basilic thai

60€

le Thon rouge de Ligne

servi cru, bouillon glacé au géranium
tomate et cerises

75€

le Concombre Noa & le Caviar

seiche crue, livèche et cardamome verte

95€

la Langoustine de casier & le Caviar

servie crue, crème fumée
feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote

115€

le Poireau de nos maraîchers

daurade juste marinée et capucines
bouillon mousseux au gingembre

75€

la Barbue

aux parfums de marjolaine
courgette, clams et genmaicha

85€

l'Agneau herbacé

mariné à la Chartreuse,
petits pois, mijoté des cosses et jeunes pousses d'épicéa

85€

la Lotte maturée

bouillon aubépine et miso
chou pointu rafraichi au raifort

80€

le Veau en feuille à feuille & le Caviar

laitues de mer, salicorne
épinards juste tombés au poivre vert des Côtes

115€

le Chariot de Fromages

Sélection du bassin francilien

30€

la Capucine

crème glacée au café vert
mousse au chocolat Kalingo et poivre Cubèbe

30€

la Rhubarbe

crèmeux d'amande Guara et reine des prés
piment Wiri Wiri

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, 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 €