

**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)

**L'ÉTÉ
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 kumquat
velours de basilic thaï

le Concombre Noa & le Caviar 95€
seiche crue, livèche et cardamome verte

le Poireau de nos maraîchers 75€
daurade de ligne à la flamme, servie crue
et capucines, bouillon mousseux au gingembre

la Barbue 85€
aux parfums de marjolaine
courgette, clams et genmaïcha

le Rouget au barbecue 70€
fenouil et parfum d'anis
piment Gochugaru et condiment d'abats

le Chariot de Fromages 30€
Sélection du bassin francilien

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€

le Thon rouge fumé à la vanille 75€
servi cru, bouillon glacé au géranium
tomates et cerises

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

l'Agneau herbacé 85€
mariné à la Chartreuse,
mijoté de haricots verts du Val d'Oise
et jeunes pousses d'épicea

**le Veau en feuille à feuille
& le Caviar** 115€
laitues de mer, salicorne et poivre vert des Côtes

le Ris de Veau au sautoir 90€
aubergine grillée et abricot fermenté
Oabika, poivre rouge et Kuki Hojicha

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

la Rhubarbe 30€
crèmeux d'amande Guara et reine des prés
piment Wiri Wiri

Quelques boissons
la sélection complète sur demande à notre équipe

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 €