

LE CHEF  
*Hugo Bourny*

&

*Marie-Jeanne Ramel*  
DIRECTRICE DU RESTAURANT

*Sylvain Coujon*  
CHEF PÂTISSIER

*Romuald Ravillon*  
CHEF SOMMELIER

*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.

*Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs*

au plus proche de nous et de leur terroirs : Roland, Arnaud, Claude, Laurent, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Clem & Ju Etienne et Perrine, Mathieu, Gauthier ... grâce auxquels tout devient possible !

LA CARTE DE  
nos menus

○  
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.



## L'ÉTÉ 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 fumé à la vanille

servi cru, bouillon glacé au géranium  
tomates 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 de ligne à la flamme, servie crue  
et capucines, bouillon mousseux au gingembre

75€

#### le Veau en feuille à feuille & le Caviar

laitues de mer, salicorne et poivre vert des Côtes

115€

#### la Barbue

aux parfums de marjolaine  
courgette, clams et genmaïcha

85€

#### le Ris de Veau au sautoir

aubergine grillée et abricot fermenté  
Oabika, poivre rouge et Kuki Hojicha

90€

#### le Rouget au barbecue

fenouil et parfum d'anis  
piment Gochugaru et condiment d'abats

70€

#### le Chariot de Fromages

Sélection du bassin francilien

30€

#### la Figue

crème glacée au riz noir  
crémeux sauge nama et baie de Tasmanie

30€

#### la Rhubarbe

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

30€