

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'AUTOMNE  
nos créations

Carte des Caviars  
notre sélection de caviars à la demande

la Betterave de Roland Rigault 55€  
confite et concentrée, jus onctueux  
à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille

le Thon rouge fumé à la vanille 75€  
servi cru, bouillon glacé au géranium  
tomates cerise d'Une Ferme du Perche

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

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

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

le Veau en feuille à feuille  
& le Caviar 115€  
épinards, salicorne et poivre vert des Côtes

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

le Pigeonneau et la prunelle sauvage 75€  
oignons fondants, feuille de figuier  
et poivre de la Likouala

la Langoustine de casier 95€  
blettes au barbecue et citron  
fumet monté aux algues et menthe Milly-la-Forêt

le Chariot de Fromages 30€  
Sélection du bassin francilien

la Figue 30€  
crème glacée au riz noir  
crèmeux sauge nama et baie de Tasmanie

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

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€