

# NOS PRÉPARATIONS CRÉATIVES

## FROIDES

**DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLET, THON GRATTE** – 29  
*(Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

**ÉMINCÉ DE BAR, PERLÉ À L'HUILE D'ANETH** – 58  
*Bouillon dashi et caviar Oscière*

**COQUES ET JAMBON IBÉRIQUE EN GELÉE D'EXTRACTION** – 37  
*Pain toasté aux pigments de tomate*

**TARTARE DE PETITE SÉRIOLE** – 33  
*Jus de misho et verveine*

## CHAUDES

**ROYALE DE CÉLERI ET HOMARD** – 51  
*Condimentée au chutney de mangue*

**SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR** – 39  
*Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine*

**TUILE AU SARRASIN CROQUANT** – 44  
*Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée*

**HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 ET TOUT PETITS POIS** – 34  
*Émulsion de speck*

**ASPERGES VERTES RÔTIES AU VIEUX COMTÉ** – 45  
*Émulsion au vin jaune*

## VÉGÉTALES

**MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POWDRÉES** – 25  
*Ail noir français, pistache et gingembre*

**BOUILLON D'EXTRACTION, RAVIOLES POTAGÈRES** – 29  
*Huile parfumée*

## NOS PÂTES

**LASAGNES VERTES, À LA BOLOGNAISE** – 43  
*Recette de mon ami Luigi Taglienti*

**"CASARECCE 88", CUISINÉES AU HOMARD BLEU** – 79  
*Sauce américaine*

**PETITES PÂTES "OISEAUX" AU BOUILLON** – 71  
*Moelle et caviar Oscière*

**RIGATONI SUR LIT DE LAIT D'AVOINE** – 35  
*Chapelure croustillante et poudre aux épices de saté*

# NOS POISSONS & VIANDES

**FILET DE CABILLAUD RÔTI** – 58  
*Chapelure aux herbes et câpres frites*

**NAGE DE BEAUX CRUSTACÉS AU VIN DE MEURSAULT** – 69  
*Perles légumières (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

**QUEUE DE HOMARD BLEU, GRILLÉE AU FEU DE BOIS** – 98  
*Beurre au gingembre*

**FILET DE ROUGET POÊLÉ** – 65  
*Sauce XO agretti au vert*

**FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ AU ZA'ATAR** – 59  
*Salade d'oignons au sumac et herbes fraîches, jus à la mélasse de grenade*

**FILET DE BOEUF SIMMENTAL, RÔTI** – 66  
*Sauce « Café de Paris » gratinée au vieux parmesan*

**RIS DE VEAU RÔTI, AUX MORILLES** – 87  
*Sauce Bercy, émulsion ail des ours*

**PIGEON DE RACAN GRILLÉ** – 80  
*Condiment à la roquette et baies de sureau*

## NOS MUST HAVE

**AIGUILLETES DE BAR À L'ASSIETTE** – 78  
*Sauce Badaboom*

**SURF AND TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE BOEUF WAGYU** – 169  
*Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé*

**LE "CORDON BLEU" POUR DEUX** – 96  
*Jus relevé au vin jaune et noix de muscade*

## NOS DESSERTS

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** – 26  
*Maison Quatrehomme*

**V.MILLE-FEUILLE AUX DEUX VANILLES** – 26  
*Tahiti & Madagascar*

**POIRE CONFITE AU MIEL DE MONTAGNE** – 26  
*Glace au beurre noisette et croustillant au citron noir*

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT À LA VAPEUR** – 26  
*Sauce au mucilage et grain de vanille*

**SPOOM DE PAMPLEMOUSSE GLACÉ** – 26  
*Aloe vera et huile d'olive à la bergamote*

**MERINGUE ET KUMQUAT SANS SUCRE** – 26  
*Jus de kumquat vanillé*

# MENU CHAMPS-ÉLYSÉES

4 SERVICES – 145 | 5 SERVICES – 175

**DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLETS, THON GRATTE**  
*(Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

**SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR**  
*Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine*

**FILET DE CABILLAUD RÔTI**  
*Chapelure aux herbes et câpres frites*

Et/ou

**PIGEON DE RACAN GRILLÉ**  
*Condiment à la roquette et baies de sureau*

**POIRE CONFITE AU MIEL DE MONTAGNE**  
*Glace au beurre noisette et croustillant au citron noir*

---

**ACCORD METS & VINS 4 SERVICES** – 89  
**ACCORD METS & VINS 5 SERVICES** – 105

---

## MENU PAVYLLON

7 SERVICES – 248

**ÉMINCÉ DE BAR, PERLÉ À L'HUILE D'ANETH**  
*Bouillon dashi et caviar Oscière*

**PETITES PÂTES "OISEAUX" AU BOUILLON**  
*Moelle et caviar Oscière*

**BOUILLON D'EXTRACTION, RAVIOLES POTAGÈRES**  
*Huile parfumée*

**NAGE DE BEAUX CRUSTACÉS AU VIN DE MEURSAULT**  
*Perles légumières (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

**FILET DE BOEUF SIMMENTAL, RÔTI**  
*Sauce « Café de Paris » gratinée au vieux parmesan*

**SPOOM DE PAMPLEMOUSSE GLACÉ**  
*Aloe vera et huile d'olive à la bergamote*

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT À LA VAPEUR**  
*Sauce au mucilage et grain de vanille*

---

**ACCORD METS & VINS** – 170

---

---

**L'ART DU BOTRYTIS**  
**SAUTERNES CHÂTEAU GILLETTE 1999**  
85 (10CL)

---