



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu served for the entire table

Carpaccio de saints jacques de la Baie de Seine
marinées au citron Meyer et citron noir, rémoulade de
choux rave

*Scallops carpaccio from La Baie de Seine marinated with
Meyer and black lemon, remoulade of rave cabbage*

*

Omble du Canada de la ferme de l'Emerillon au
naturel, carottes confites et safran de Gérard
*Emerillon farm arctic char, candied carrots and saffron
from Gérard*

*

Magret de canard rôti à l'orange sanguine, purée de
dattes, polenta crémeuse, un jus bigarade
*Roasted duck breast with blood orange, dates puree,
creamy polenta, bigarade juice*

*

Poire façon tatin à la vanille de Madagascar, noix de
cajou croquantes, crème glacée caramel et fleur de
sel

*Tatin-style pear with vanilla from Madagascar, crunchy
cashew nuts, caramel ice cream and saltflower*

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*



MENU SIGNATURE

SIGNATURE MENU

114 € hors boissons / menu pour la table entière
114 € without beverage/ menu for the entire table

Caviar Daurenki impérial de chez Pétrossian, fine gelée d'un bortch, tartare d'huitres, betteraves de couleurs, crème de vodka

Imperial Daurenki caviar from Petrosian, fine jelly of a bortch, oysters tartare and beetroots, vodka cream

*

Saint jacques de la baie de Seine rôties, fine blanquette aux oignons doux, trompettes de la mort, jus de cuisson

Roasted scallops from la Baie de Seine, fine blanquette with sweet onions and death trumpets, cooking juice

*

Turbot en écailles de homard bleu, mijotée des pinces et panais, hollandaise légère

Turbot in blue lobster scales, simmered with claws and parsnips, a light hollandaise

*

Filet de boeuf de race bouchère contisé aux truffes et ventrèche de chez Duler, foie gras poêlé et millefeuille de céleri truffé, sauce Périgourdine

Beef filet breed with truffles and pork belly from Duler's panfried foie gras and truffled celery millefeuille, Périgourdine sauce

*

Chariot de fromages frais et affinés truffés

Fresh and ripened truffled cheeses

*

Chocolat guanaja et caramel, brownie cacahuète, crème glacée jivara et praliné maison

Guanaja chocolate and caramel on a peanut brownie, jivara ice cream and homemade praline

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un dessert ou fromage

All the dishes on the menus can be served "à la carte"
45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert or cheese

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DÉGUSTATION

TASTING MENU

130 € sans fromages */without cheese*
140 € avec fromages */including cheese*
Hors boissons /without beverages

Le Menu Dégustation de Jérôme Ryon en 8 services **Il est
proposé jusqu'à 21h**
*Jérôme Ryon's tasting menu in 8 courses, **it is served for
dinner until 9.pm***

Nous vous proposons de découvrir durant votre repas,
4 vins régionaux sélectionnés par notre Chef Sommelier
Fabrice Longo 50 €
*Selection of 4 local wines by our
Head Sommelier Fabrice Longo 50€*

**Prix par personne et menu pour l'ensemble de la
table / temps de repas estimé entre 2h30 et 3h**
*Price per person for the entire table
estimated meal time between 2h30 and 3h*

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à vous en référer
à l'équipe de salle, tous les plats étant préparés sur
place, nous trouverons une solution adaptée.
*If you have any allergy, do not hesitate to contact the waiter.
We will find the best solution for you.*

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un
dessert ou fromage
All the dishes on the menus can be served "à la carte"
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert
or cheese*

*Notre pain est fait maison
Our bread is home-made*

*Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included*