PÂQUES

MENU DÉJEUNER DES 05 & 06 AVRIL 2026

110€ BOISSONS COMPRISES

ŒUF DE LA FERME DE VILLENEUVE POCHÉ

mijotée d'asperges vertes et citrons confits, une hollandaise et caviar séché

Poached egg from Villeneuve farm, simmered green asparagus and preserved lemons, hollandaise sauce and dried caviar

TURBOT EN ÉCAILLE DE HOMARD

asperges blanche fondantes au jus de têtes, une mousseline à la verveine

Turbot in lobster scales, tender white asparagus with head juice, verbena mousseline

AGNEAU DE LAIT, PRESSÉ DES ÉPAULES ET RIS, CÔTE RÔTIE

chartreuse aux légumes printaniers et pistou à l'ail des ours, un jus court

Milk-fed lamb, pressed shoulder and sweetbreads, roasted chop, spring vegetable chartreuse with wild garlic pistou, light jus

ÉCUSSON DE CHEZ COMBEBELLE

truffes de saison et miel

Combebelle "Ecusson" cheese, seasonal truffles and honey

FRAMBOISES FRAÎCHES

brioche feuilletée maison, crémeux à la fleur d'oranger et cardamone

Fresh raspberries, house-made laminated brioche, orange blossom and cardamom creamy

PÂQUES

MENU DÎNER DU 05 AVRIL 2026

150€ BOISSONS COMPRISES

ŒUF DE LA FERME DE VILLENEUVE POCHÉ

mijotée d'asperges vertes et citrons confits, une hollandaise et caviar séché

Poached egg from Villeneuve farm, simmered green asparagus and preserved lemons, hollandaise sauce and dried caviar

BONBON DE LANGOUSTINE ET CÉLERI

pulpe aux truffes Mélanosporum, une vinaigrette

Langoustine and celery bonbon, black Melanosporum truffle pulp, vinaigrette

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE RÔTIE ET SOUFFLÉE

morilles et crème de bardes au vin jaune

Roasted and puffed Bay of Seine scallop, morels and bard cream with Vin Jaune

TURBOT EN ÉCAILLE DE HOMARD,

asperges blanche fondantes au jus de têtes, une mousseline à la verveine

Turbot in lobster scales, tender white asparagus with head juice, verbena mousseline

AGNEAU DE LAIT, PRESSÉ DES ÉPAULES ET RIS, CÔTE RÔTIE

chartreuse aux légumes printaniers et pistou à l'ail des ours, un jus court

Milk-fed lamb, pressed shoulder and sweetbreads, roasted chop, spring vegetable chartreuse with wild garlic pistou, light jus

ÉCUSSON DE CHEZ COMBEBELLE

truffes de saison et miel

Combebelle "Ecusson" cheese, seasonal truffles and honey

FRAMBOISES FRAÎCHES

brioche feuilletée maison, crémeux à la fleur d'oranger et cardamone

Fresh raspberries, house-made laminated brioche, orange blossom and cardamom creamy

PÂQUES

MENU VÉGÉTARIEN
AU DÉJEUNER DES 05 & 06 AVRIL 2026

110€ BOISSONS COMPRISES

FRICASSÉE DE LÉGUMES AUDOIS
cuisinés en barigoules et truffes Mélanosporum, condiments truffés

Audois vegetable fricassée cooked en barigoule with black Melanosporum truffle, truffle condiments

CÉLERISOTTO AUX PREMIÈRES MORILLES
chips et croûtons, une crème de vin jaune

Risotto de céleri-rave aux premières morilles de saison, chips et croûtons, crème au vin jaune

ASPERGES BLANCHES ET VERTES
une mousseline à la verveine

White and green asparagus, verbena mousseline

ÉCUSSON DE CHEZ COMBEBELLE
truffes de saison et miel

Combebelle "Ecusson" cheese, seasonal truffles and honey

FRAMBOISES FRAÎCHES
brioche feuilletée maison, crémeux à la fleur d'oranger et à la cardamone

Fresh raspberries, house-made laminated brioche, orange blossom and cardamom creamy

PÂQUES

MENU VÉGÉTARIEN
AU DÎNER DU 05 AVRIL 2026

150€ BOISSONS COMPRISES

FRICASSÉE DE LÉGUMES AUDOIS
cuisinés en barigoules et truffes Mélanosporum, condiments truffés

Audois vegetable fricassée cooked en barigoule with black Melanosporum truffle, truffle condiments

ŒUF DE LA FERME DE VILLENEUVE POCHÉ
mijotée d'asperges vertes et citrons confits, une hollandaise

Poached egg from Villeneuve farm, simmered green asparagus and preserved lemons, hollandaise sauce

PETITS POIS CUISINÉS À LA FRANÇAISE
oignons frais fumés, sucrine et ail noir

Peas cooked à la française, smoked spring onions, sucrine lettuce and black garlic

CÉLERISOTTO AUX PREMIÈRES MORILLES
chips et croûtons, une crème de vin jaune

Risotto de céleri-rave aux premières morilles de saison, chips et croûtons, crème au vin jaune

ASPERGES BLANCHES ET VERTES
une mousseline à la verveine

White and green asparagus, verbena mousseline

ÉCUSSON DE CHEZ COMBEBELLE
truffes de saison et miel

Combebelle "Ecusson" cheese, seasonal truffles and honey

FRAMBOISES FRAÎCHES
brioche feuilletée maison, crémeux à la fleur d'oranger et à la cardamone

Fresh raspberries, house-made laminated brioche, orange blossom and cardamom creamy