

Les intemporels

Premiers instants

Foie gras poêlé <i>Fruits de région</i>	32 €
Salade de homard <i>Céréales & vinaigrette à la bisque</i>	37 €
Pomme de terre <i>Crème de Bresse et caviar Tradition de la maison Prunier</i>	35 € / 10 g 58 € / 20 g
Pâté en croûte <i>Compotée acidulée</i>	31 €

Clin d'œil à l'été

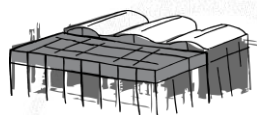
Omelette aux œufs de la ferme <i>& Champignons du moment</i> S	30 €
--	------

Plats signatures : **S**

Plats disponibles en version végétarienne : **V**

Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.





Les intemporels

Le temps d'une pêche

Quenelle de langoustine <i>Jus de tête en émulsion</i>	S	38 €
Lotte en médaillon <i>Cuit au plat façon Dugléré</i>		44 €
Omble-chevalier de chez Murgat <i>Cuisiné à la Grenobloise</i>		42 €

Elevés, maturés au fil du temps

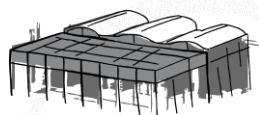
Côte de veau épaisse (Pour 2 pers) <i>Rôtie au foin, jus perlé à l'huile de noix</i>		51 €/ pers.
Poulet de Bresse <i>Croustillant et moelleux, sucs de volaille à l'ail noir</i>		49 €
Pigeon royal d'Anjou <i>Parfumé aux sarments de vignes</i>	S	50 €
Entrecôte de bœuf affiné <i>Sauce Choron</i>		52 €

Plats signatures : **S**

Plats disponibles en version végétarienne : **V**


Prix nets et taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE et UK.





Les intemporels

Garnitures

- Mousseline de pommes ratte** 12 €
Comme on l'aime, au beurre & à la crème
- Cocotte de légumes** 12 €
& champignons de nos régions 

Hors du Temps

- Risotto du moment** 26 €
Aux saveurs de saison  

Parenthèse fromagère

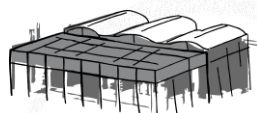
- Fromages de nos régions** 15 €
Sélectionnés par la fromagerie « L'art des choix »

Plats signatures : 

Plats disponibles en version végétarienne : 

Prix nets & taxes comprises





Les intemporels

Les grands classiques de la pâtisserie

Paris-Brest <i>Créé en 1910 à Maisons-Laffitte pour célébrer une course cycliste.</i>	16 €
Tarte au chocolat <i>Prend son origine à Vienne en 1832, mise au point par le pâtissier de l'empereur François Joseph. La fameuse Sacher Torte porte son nom.</i>	16 €
Vacherin glacé aux fruits <i>Datant du XIX^e siècle et descendant du gâteau meringue, le Vacherin tient son origine de Suisse. Son interprétation française serait originaire du Lyonnais.</i>	16 €
Soufflé chaud <i>Un mystère plane sur l'inventeur de ce dessert. On l'imagine soupant avec Louis XV, au milieu de marquises coiffées en ballon. Monsieur Soufflé serait Antoine Beauvilliers, ex-cuisinier du Roi-Soleil.</i>	17 €

A partager...

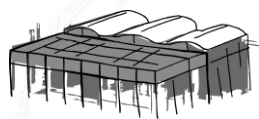
Entremets de la Villa Florentine (pour 2 personnes) <i>S</i>	14 €/ pers.
---	-------------

Plats signatures : *S*


Plats disponibles en version végétarienne : *✓*

Prix nets & taxes comprises





Prendre son temps...

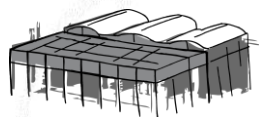
Menu en 3 services (uniquement pour le déjeuner)	49 €
Menu Maraîcher 	77 €
Menu en 4 services	89 €
Menu en 5 services	105 €
Menu en 6 services	120 €

Plats signatures : *S*

Plats disponibles en version végétarienne : 

Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.





Notre base de menu

Pâté en croûte
Compotée acidulée

Quenelle de langoustine,
Jus de tête en émulsion à la citronnelle

Ombre-chevalier de chez Murgat,
Cuisiné à la Grenobloise

Pigeon royal d'Anjou,
Parfumé aux sarments de vignes

Vacherin glacé aux fruits

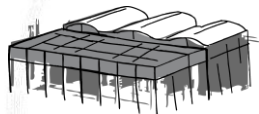
Tarte au chocolat

Plats signatures : **S**

Plats disponibles en version végétarienne : **V**

Prix nets et taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE et UK.





Menu Maraîcher

77 €

Légumes de saison,
Condiments acidulés

Risotto Arborio lié au parmesan 18 mois d'affinage

Pain perdu de champignons et œufs mollet,
Jus perlé à l'huile de noisette

Vacherin aux fruits
~ ~ ~

Plats signatures : 

Plats disponibles en version végétarienne : 

Prix nets & taxes comprises

