



## ENTREES

AGNOLOTTI DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES 75 €  
A L'ENCRE DE SEICHE  
Palourdes au vert /COS/

FINE GELEE JAPONAISE AUX COQUILLAGES OUVERTS A CRU 79 €  
Beignets croquants à la prune salée et au yuzu /PS/

TOURTEAU PERCUTE ET ROTI AU FOUR AVEC DU BEURRE DEMI-SEL 85 €  
Nage glacée et tuile aux algues /CS/

VAPEUR D'ARTICHAUT ET TRUFFE NOIRE A LA VINAIGRETTE 120 €  
Fond soufflé aux Saint-Jacques /COS/

FOIE GRAS DE CANARD POCHE DANS UN CONSOMME 138 €  
Radis blancs daïkon fondants à la truffe noire



POISSONS ET CRUSTACES

LANGOUSTINES POCHEES A LA MINUTE AU COURT-BOUILLON Spaghetti au jus de truffe /PS/	95 €
... avec truffe noire	145 €
QUEUE DE HOMARD BLEU ROTI ET DEGLACE AU POMMEAU DE BRETAGNE Choux verts fondants Biscuit « éponge au corail » pincés en farce fine à cru /CS/	110 €
NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES CONDIMENTEES DE TRUFFE NOIRE Fregola crémeuse et sauce coraline /COS/	120 €
AIGUILLETES DE BAR DOUCEMENT ETUVEES Feuille de calamar perlée aux grains de caviar, purée de chou fleur /PS/	140 €
HOCHEPOT DE TURBOT ETUVE AU BEURRE SALE Câpres croquante et garniture d'hiver /PS/	145 €



## VIANDES, GIBIERS ET VOLAILLES

SUPREME DE POULARDE DE BRESSE EN VESSIE	98 €
Légumes du pot et sauce fleurette	
... avec truffe noire	155 €
NOIX DE RIS DE VEAU BRAISEE AUX APPETITS	98 €
Garniture d'une petite blanquette	
CIVET DE PIGEON DU MAINE-ET-LOIRE	120 €
Céleri rave clouté aux truffes et au lard cuit en papillote	
AIGUILLETES DE BŒUF ROSSINI	158 €
Jus truffé et pommes griffées	
CARRE DE DAIM ROTI	165 €
Tranches de poire au foie gras de canard, sauce poivrade	



DESSERTS DE CAMILLE

TARTE MOELLEUSE AU CAMEL ET AU CHOCOLAT Brisure de sablé cacao à la fleur de sel	32 €
COCOTTE DE POMME, POIRE ET COING EN FRICASSEE Sorbet aux berlingots Nantais	32 €
CAFE NOISETTE GLACE A LA FARINE DE SARRASIN Tuiles de pain grillé fourrées	32 €
BISCUIT MOELLEUX SOUFFLE AU CITRON JAUNE Cristalline glacée à la tequila	32 €
VACHERIN A LA MANDARINE DES PYRENEES Perles et meringue acidulée	32 €
FUSEAUX CROUSTILLANTS AU CHOCOLAT LACTE Copeaux de truffe noire	46 €



## MENU DEGUSTATION

TOURTEAU PERCUTE ET ROTI AU FOUR AVEC DU BEURRE DEMI-SEL  
Nage glacée et tuile aux algues /CS/

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES  
CONDIMENTEES DE TRUFFE NOIRE  
Frégola crémeuse et sauce coraline /COS/

FOIE GRAS DE CANARD POCHE DANS UN CONSOMME  
Radis blancs daïkon fondants

QUEUE DE HOMARD BLEU ROTI  
ET DEGLACE AU POMMEAU DE BRETAGNE  
Choux verts fondants  
Biscuit « éponge au corail » pincés en farce fine à cru /CS/

AIGUILLETES DE BŒUF ROSSINI  
Jus truffé et pommes griffées

Ou

CIVET DE PIGEON DU MAINE-ET-LOIRE  
Céleri rave clouté aux truffes et au lard cuit en papillote

FOURME D'AMBERT LEGERE A LA LIQUEUR DE NOIX  
Poire juteuse en fine gelée, tuile sucrée

VACHERIN A LA MANDARINE DES PYRENEES  
Perles et meringue acidulée

TARTE MOELLEUSE AU CAMEL ET AU CHOCOLAT  
Brisure de sablé cacao à la fleur de sel

Ce menu dégustation à 240 euros vous est proposé pour l'ensemble des convives



VINS EN ACCORD AVEC LE MENU DEGUSTATION

SAUMUR - INSOLITE - 2009  
Domaine Thierry Germain

GRÜNER VELTLINER - FEDERSPIEL SETZBERG - 2010  
Weingut Gritsch

RIESLING TRABENER KRAÜTERHAUS SPÄTLESE TROCKEN - 2009  
Weingut Trossen

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU - 2007  
Domaine Antonin Guyon

CHATEAU GISCOURS - 2004  
Margaux

Ou

VALAIS - SYRAH RESERVE - 2008  
Domaine des Muses

ORLEANS - EXCELLENCE - 2009  
Clos Saint Fiacre

BUGEY - CERDON METHODE ANCESTRALE  
Domaine Bernard Rondeau

PEDRO XIMENEZ - GRANDE RESERVA - MONTILLA MORILES - 1985  
Toro Albala

*Notre chef sommelier Estelle Touzet en collaboration avec Yannick Alleno ont travaillé sur l'accord mets et vins du menu dégustation et vous le proposent à 160 €uros (8 cl. par verre)*

# LE DEJEUNER



TERROIR PARISIEN

*“Comme toute philosophie est fille de son siècle, la cuisine raconte son époque. Aujourd’hui, je veux que ma cuisine permette de retrouver les plus belles créations de la gastronomie parisienne, totalement recréées et repensées au goût du siècle. Ma cuisine est comme ma ville et ma ville, c’est Paris.”*

*Yannick Alléno*

POTAGE PARISIEN AUX POIS FRAIS  
Ravioles à la faisselle de la ferme de Viltain

SALADE DES CRESSONNIERES DE MEREVILLE  
Saucisses et pommes de terre fondantes

BOEUF A LA FICELLE AUX CONDIMENTS DE MOUTARDE  
Céleri aux légumes du pot

CHOUX “PETIT PARIS”  
Pralin de noisette

Ce menu est proposé au prix de 90 €uros

INDEX DES ABREVIATIONS DE LA CARTE :

/PS/ POISSONS SAUVAGES  
/COS/ COQUILLAGES SAUVAGES  
/CS/ CRUSTACES SAUVAGES

NOUS SOMMES EN MESURE DE FOURNIR TOUTE INFORMATION  
CONCERNANT L'ORIGINE ET LA PROVENANCE  
DES VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU SERVIES  
DANS NOTRE RESTAURANT.

PRIX NETS T.V.A. COMPRISE