

notre chef, gilles grasteau, a le plaisir de vous présenter sa carte automne

## entrées

	euros
en-K de caviar 15 gr. accompagné de sa flûte de champagne	50
foie gras de canard poêlé au bouquet de pomme, chutney de mangue/cardamome	20
bœuf à la mode, cœur de fenouil croquant/fondant, vinaigrette perlée acidulée	14
tourteau en gelée de homard, parmentier de pomme de terre/poireau, œufs avruga	16
cannelloni au saumon fumé d'écosse/œufs tobiko, céleri rave/feuille/branche	18
œuf de poule biologique, carottes maraîchères aux pieds de veau, vinaigrette miel/orange/câpres	17
soupe de poisson safrané, rouille à l'ail rose, mouillettes croustillantes à l'huile bio/fleur de sel	19

## salade végétarienne

mezze de légumes croustillants, marmelade d'aubergine/tomate, graines de grenade	35
--	----

## plats

saint-jacques de dieppe snackées, risotto carnaroli aux cèpes, beurre d'escargot	32
morceau de veau cuit longuement, marmelade de tomate/citron, champignons de paris poêlés	24
quenelles de sandre gratinées nantua, crumble au parmesan, potiron/châtaigne	29
poularde de loué en velouté, légumes d'une poule au pot, crête/rognon de coq	27
coquillages de nos côtes en marinère de homard, gratin de penne au comté	29
côte épaisse de cochon au sautoir, purée de pomme de terre au chou vert, sauce charcutière	28

## classiques

entrecôte, persillée/grillée, pommes frites, beurre maître d'hôtel aux cinq baies	33
avec un verre de mercurey 1 <sup>er</sup> cru clos des barraults, domaine m.juillot, côte de beaune,	44
traditionnel club sandwich, pommes frites et salade	24
first burger, pommes frites et salade	23
first cheese burger, pommes frites et salade	24

## Desserts

tatin pomme reine des reinettes, sablé citron vert, sorbet belle de boskoop	12
crèmeux chocolat tanzanie à la poire doyné du comice, brownie noix de pécan	14
courge butternut confite aux agrumes, financier noisette, crème glacée	11
profiterole, crèmeux caramel à la fleur de sel, glace au yogourt	13
le café noir, le café blanc, l'opéra, le macaron, la truffe au benjoin	10
glaces et sorbets biologiques d'ardèche, madeleine de proust (2 palets)	12
sorbet : goji/fruit de la passion, chocolat, pomme belle de boskoop, citron jaune	
glace : vanille bourbon, café, noisette caramélisée, yogourt	

## menu du jour

au déjeuner et dîner du lundi au vendredi, demandez la sélection du chef à votre maître d'hôtel

entrée - plat ou plat - dessert	30 euros
entrée - plat - dessert	36 euros
entrée - plat - dessert - vin - eau - café	55 euros

## menu miel de paris 60 euros

ce menu est accompagné d'un thé Jing et d'un pot de miel  
(choix des parfums : earl grey, darjeeling, thé vert)

œuf de poule biologique, carottes maraîchères aux pieds de veau, vinaigrette miel/orange/câpres  
morceau de veau cuit longuement, marmelade de tomate/citron, champignons de paris poêlés  
tatin pomme reine des reinettes, sablé citron vert, sorbet belle de boskoop

## menu first tasting 77 euros

les plats proposés sont servis en petites portions et sont à déguster pour l'ensemble de la table

cannelloni au saumon fumé d'écosse/œufs tobiko, céleri rave/feuille/branche  
foie gras de canard poêlé au bouquet de pomme, chutney de mangue/cardamome  
saint-jacques de dieppe snackées, risotto carnaroli aux cèpes, beurre d'escargot  
poularde de loué en velouté, légumes d'une poule au pot, crête/rognon de coq  
tatin pomme reine des reinettes, sablé citron vert, sorbet belle de boskoop

toutes nos viandes proviennent de la communauté européenne.

si vous souffrez d'une allergie alimentaire, merci d'en informer votre maître d'hôtel, nous vous préparons un plat répondant à vos besoins.

prix nets, toutes taxes comprises. le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L 112-8 du code monétaire et financier.