

Fines tranches de Cecina Angus 29 €


Coupe De Ruinart Blanc De Blancs 39 €
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

Bisque de homard, crème légère & hareng fumé 17 €

6 huîtres Maison Gillardeau n°3 30 €

Œuf mayonnaise 11 €

Belle laitue, huile d'olive, citron 16 €

Mi-cuit de thon, sésame & avocat 26 €

Os à moëlle "Gouttières" & pain Poujauran 22 €

Carpaccio de dorade & condiments 22 €

Poireaux vinaigrette 14 €

Cuisses de grenouilles en persillades, comme un plat 34 €

6 Beaux Bourgogne 22 €

Saumon fumé norvégien, crème double et blinis 26 €

Foie gras de canard "Fontaine de Mars" 34 €

Verre de Château Yquem 2008 12cl 95 €

Omelette plate aux cèpes & coeur de sucrine 32 €

Le tartare brasserie 26 €

Côte de veau filet, jus corsé 44 €

Traditionnelle blanquette de veau, riz 32 €

Spaghetti au homard, sauce bisque... 58 €

Saumon miso gingembre & sésame 34 €

Sole meunière... selon arrivage 70 €

Confit de canard maison & pommes grenailles 32 €

Foie de veau "Petit Lutétia" 32 €

Rigatoni aux morilles & Cecina Léon 32 €

Cocotte de poulet aux morilles 42 €

Poivre extra dans le filet 46 €

Frites maison, haricots verts extra frais,
purée maison, gratin dauphinois, tombée d'épinards, riz parfumé 9 €

Le trio de fromages de la maison Quatrehomme  22 €

(Brillat savarin à la truffe, Comté 24 mois, Pavé des Trois Bornes)

Mousse au chocolat pour 2,3 ou 4 22 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon 14 €

Baba au rhum "Eminente" 17 €

Riz au lait de mon enfance... 13 €

Fine aux pommes 15 €

Profiteroles, sauce chocolat 16 €

Mont Blanc 15 €

Glace minute vanille Bourbon 10 €

Glace minute pistache 12 €


Hennessy Espresso Martini 20 €
COGNAC