



## CARTE HIVER 2019 WINTER MENU 2019

La carte est conçue par Guy Savoy et Stéphane Laruelle  
The menu is created by Guy Savoy and Stéphane Laruelle

### Les entrées

#### Starters

- Huîtres : 6 huîtres Ronce N°2 " David Hervé " en deux préparations :**  
en gelée concombre-raifort et pochées, sauce « ponzu » et citron 35€  
*Oysters 6 huîtres Ronce N°2 " David Hervé " :*  
*in cucumber jelly and horseradish, and poached with "ponzu" sauce and lemon*
- Velouté d'artichaut à la truffe brioche toastée aux champignons** 49€  
*Artichoke velouté with truffles toasted mushroom brioche*
- Foie gras de canard en pressé de volaille et topinambour vinaigrette truffe** 39€  
*Marbled duck foie gras, poultry and Jerusalem artichoke, truffle vinaigrette*
- Noix de Saint-Jacques de Normandie en carpaccio au "céleri-haddock", vinaigrette de mangue verte** 39€  
*Carpaccio of scallops from Normandy with "celery-haddock", green mango vinaigrette*

### Les poissons sauvages

#### Wild Fish

- Thon, tagliatelles de navet long, condiment aux dattes de Medjool, beurre blanc au cédrat** 42€  
*Tuna, tagliatelle of long turnip, condiment with dates of Medjool, white butter with citron*
- Rouget Barbet à la plancha, pommes grenaille et fenouil en bourride sabayon "aïoli"** 49€  
*Red mullet, new potatoes and fennel, garlic sabayon*
- Turbot des côtes normandes, salsifis au naturel, couteau farci, jus de coquillages** 52€  
*Turbot from Normandy coasts, natural salsify, stuffed razor clam, shellfish juice*

### Les viandes\*

#### Meat\*

- Autour du veau le quasi rôti, la poitrine laquée,  
le ris croustillant potimarron-châtaigne, champignons sauvages** 42€  
*Veal trio, roasted rump, glazed breast, sweetbread pumpkin with chestnut, wild mushrooms*
- Filet de bœuf Charolais rôti, endives caramélisés au foie gras de canard jus de viande à l'hibiscus** 48€  
*Charolais beef fillet, caramelized chicory with duck foie gras, meat juice with hibiscus*
- Pintade des Landes le suprême au beurre de truffe, chou vert émulsion au jus de choucroute** 39€  
*Guinea hen, the supreme with truffle butter, green cabbage, sauerkraut*

### Les fromages

#### Cheeses

- Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme** 20€  
*Selection of ripened French cheeses "Maison Quatrehomme"*

## Les desserts

### Desserts

<b>Chocolat-pralin croustillant biscuit Joconde, ganache au chocolat noir, sauce chocolat praliné</b>	<b>19€</b>
<i>Crispy praline chocolate, almond biscuit, chocolate-praline sauce</i>	
<b>Clémentine-Yuzu</b>	<b>19€</b>
<i>Clementine-yuzu</i>	
<b>L'exotique-coco perles du Japon au lait de coco, sorbet et tartare de fruits exotiques</b>	<b>19€</b>
<i>Exotic and coconut tapioca with coconut milk, exotic fruit tartar and sorbet</i>	
<b>Mont-Blanc crème fouettée, crème et glace aux marrons</b>	<b>19€</b>
<i>Mont-Blanc, chestnut puree, meringue, chestnut ice cream</i>	
<b>Dessert du moment</b>	<b>19€</b>
<i>Dessert of the day</i>	

## MENU SAINT-VALENTIN

### VALENTINE MENU

165 €TTC Hors boissons  
€ 165 without beverages

#### Gougère au vieux parmesan à partager

*Chou-pastry puff with parmesan to share*

#### Mise en bouche

#### Millefeuille à la mousseline de pommes de terre au caviar de Sologne et betterave

*Millefeuille with potato muslin and Sologne caviar-beetroot*

#### Noix de Saint-Jacques en maki aux salicornes condiment citron cédrat

*Scallops in maki with glasswort lemon condiment*

#### Crème d'artichaut parfumée au diamant noir brioche feuilletée aux champignons

*Artichoke velouté with truffles toasted mushroom brioche*

#### Turbot en fine chapelure de cresson poireaux rôtis au kumquat, ravioles des bardes croustillantes

*Turbot in fine watercress breadcrumbs leeks cooked with kumquat, ravioles of crispy bards*

#### Suprême de volaille de Challans "Rossini" lasagne de pommes de terre Charlotte confites-truffées

*Poultry supreme of Challans "Rossini style" candied-truffled Charlotte potato lasagna*

#### Pomme....d'amour du Chiberta

*Candy apple of Chiberta*

#### Douceurs de la Saint-Valentin : macarons Moka, chocolat pralin-feuilleté, tartelette choco-caramel

*Sweet Valentine's Day: moka macaroons, chocolate praline-puff pastry, chocolate-caramel tartlet*

**Menu Dégustation 110€**

*Tasting Menu*

**Menu Dégustation en accord mets et Vins 165€**

*Tasting menu with wine pairing*

**Amuse-Bouche, Velouté d'artichaut à la truffe**

*Amuse-Bouche Artichoke velouté with truffles*

\*\*\*

**Foie gras de canard en pressé de volaille et topinambour vinaigrette truffes**

*Marbled duck foie gras, poultry and Jerusalem artichoke, truffle vinaigrette*

\*\*\*

**Thon tagliatelles de navet long, condiment aux dattes de Medjool beurre blanc au cédrat**

*Tuna, tagliatelle of long turnip, condiment with dates of Medjool, white butter with citron*

\*\*\*

**Duo de veau, le quasi rôti et la poitrine laquée, potimarron-châtaigne**

*Duo of veal, roasted rump and glazed breast, pumpkin, chestnut*

\*\*\*

**Brie de Meaux "noix-raisins" salade de mâche**

*Brie de Meaux cheese (cow milk), "walnut-grapes", salad of lamb's lettuce*

\*\*\*

**Pré-dessert**

*Pre-dessert*

\*\*\*

**Chocolat-pralin croustillant**

*Crispy praline chocolate*

Maury Mas Amiel Vintage Réserve 2012

Mâcon- Lugny Les Crays 2017, Joseph Drouhin

Château Castera 2010, Médoc