

L'Art Nouveau de la cuisine  
entre terrain connu et terres inconnues.

Pour honorer ce lieu mythique et ses boiseries imaginées par l'artiste Majorelle, il fallait imaginer une cuisine suffisamment délicate et végétale mais aussi douce que percutante.

Une vision moderne de la nature. La pertinente rencontre de produits connus qui se colorent le temps d'un menu de saveurs et épices inattendues ...

Autant d'évasions que le Chef propose pour une nature magnifiée, transcendée.

LA CARTE DE  
**nos menus**

MENU DÉJEUNER  
EN 3 SERVICES, MARDI-VENDREDI  
• 75€

MENU EN 4 SERVICES  
• 125€

MENU EN 5 SERVICES  
• 155€

MENU EN 7 SERVICES  
• 210€

MENU  
CAVIAR & TRUFFE  
• 300€

LES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

Nos menus peuvent être accompagnés d'un accord mets & vins imaginé par notre Chef Sommelier.

Nous vous invitons à vous rapprocher de notre équipe pour en connaître la composition

PRIX EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS. MENU HORS BOISSON. PLATS FAITS MAISON. VIANDES ET POISSONS : ORIGINE FRANCE  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

GOÛTER PARISIEN  
TOUS LES SAMEDIS  
À PARTIR DE 15H00  
• 55€

RESTAURANT OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 12H00 À 13H30 ET DE 19H30 À 21H15 (DERNIÈRE COMMANDE)  
THE RESTAURANT IS OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY. LUNCH: 12:00 PM TO 1:30 PM & DINNER: 7:30 PM TO 9:15 PM (LAST ORDER)

L'HIVER  
**nos créations**

Carte des Caviars & Menu  
notre sélection de caviars à la demande

la Betterave de la famille Caillot 60€

confite et concentrée, jus onctueux  
à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille

l'Huître spéciale de Charles Beaulieu 75€

kiwi de France fermenté et laitue celuce  
agastache anisée, cardamome noire et Penja fumé

les Racines d'hiver & la Truffe 85€

coussins de légumes, bouillon à l'orge perlé  
menthe et sauge nama

la Langoustine de casier & le Caviar 115€

servie crue, crème fumée  
feuille de poivrier de Tasmanie et bergamote

le Poireau de nos maraîchers 75€

mulet noir de ligne à la flamme, servi cru  
bouillon mousseux au gingembre et capucines

la Truite des Yvelines & le Caviar 95€

bouillon sapide à l'oseille

la Fleur de Saint-Jacques truffée 105€

bouillon intense de champignons et plantain  
ail noir et condiment shitake

le Cerf de chasse 90€

à l'herbe aux cerfs, coque croustillante de topinambour  
caviar de poivre et jeunes pousses d'épicea

le Pigeonneau de Joël Poirier 75€

oignons fondants au sudachi et graines de moutarde  
verjus et poivre de Likouala

le Chariot de Fromages 30€

Sélection du bassin francilien

le Kiwi de France 30€

agastache, meringue réglissée et combava

le Baba au vin jaune 30€

crème glacée à la châtaigne et praliné de noix

Quelques boissons

la sélection complète sur demande à notre équipe

Boissons sans alcool

Chateldon 75cl	12€
Evian 1l	12€
Café origine	7€
Infusions fraîches 25cl	15€
Jus de fruits	
Nos Jardins Imparfais 25 cl	13€

Sélection de verres, 14cl (carte des vins complète dans le restaurant)

Champagne Pommery Brut Apanage	24€
Blanc de Blancs, Pommery	34€
Côtes-Catalanes Les Lucioles 2020, Domaine Modat	16 €
Bourgogne 2019, Domaine Coche-Dury	29 €
VDF cuvée Jacques 2019, Domaine Saint Nicolas	18€
Chorey-les-Beaune, Domaine Arnouy 2022	23€
Sauternes, Castelnau du Château Suduiraut 2017	22 €