



**Entre tradition et modernité, la plus vieille maison de Paris  
vous accueille pour un instant magique et gourmand.**

### **Entrées**

Asperges vertes & blanches  
Ail des ours, baie de batak

Volaille de Bresse  
Coulis de cresson, émulsion de pain au levain

### **Plats**

Turbot de ligne au beurre noisette  
Poireaux, citron Main de Bouddha, champagne

Côte de veau du Limousin fumée au foin  
Choux de Bruxelles et de Toscane, pistaches

Wellington de bœuf mûré\*  
Champignon sauvage, lard de Colonnata — Idéal pour deux

Homard bleu breton\*  
Petit épeautre, fenouil, fromage fumé — Idéal pour deux

### **Fromage**

Sélection de fromages affinés\*  
Salade de jeunes pousses

### **Desserts**

Orange sanguine  
Carotte, coriandre

Tarte Tatin  
Sarrasin, glace au foin

Le Baba\*  
Agrumes, rhum aux épices

**\* Plat non inclus dans le menu Signature, disponible sur demande en supplément.**



**Between tradition and modernity, the oldest house in Paris  
welcomes you for a magical gourmet experience.**

### **Starters**

Green & White Asparagus  
Wild Garlic, Batak Berry

Bresse Poultry  
Watercress Coulis, Sourdough Bread Emulsion

### **Main Courses**

Line-Caught Turbot with Beurre Noisette  
Leeks, Buddha Hand Lemon, Champagne

Hay-Smoked Limousin Veal Cutlet  
Brussels and Tuscan Sprouts, Pistachios

Matured Beef Wellington\*  
Wild Mushroom, Lardo di Colonnata — Ideal for two

Blue Breton Lobster\*  
Einkorn Wheat, Fennel, Smoked Cheese — Ideal for two

### **Cheese**

Mature Cheese Selection\*  
Young Sprouts Salad

### **Desserts**

Blood Orange  
Carrot, Cilantro

Apple Tatin  
Buckwheat, Hay Ice Cream

Baba\*  
Citrus Fruits, Spiced Rum

**\* Dish not included in the Signature menu, available on request with an additional charge.**