28 Novembre 2021

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Entrées

Entrée

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Bar en ceviche condiment chou rouge et poire en pickles				✓	✓							✓		
Céleri, pesto noisette et livèche					✓		✓	✓	✓					
Foie-Gras mi-cuit de Vendée, betterave fumée condiment clémentine	✓				✓							✓		
Ravioles de paleron de bœuf algues de Roscoff et caviar oscietre de Neuvic, réduction grand veneur	✓	✓	✓	✓	✓									
Truite des Landres et couteau vinaigrette jaune d'œuf confit	✓	✓	✓	✓	✓									

Plats

Sélection de caviars

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Caviar De Neuvic - Oscietre 10 grammes, accompagné de son blinis et crème épaisse	✓			✓			✓							
Caviar Fouquet's 30 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes	✓			✓			✓							
Caviar Fouquet's 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes	✓			✓			✓							
Caviar Fouquet's 100 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes	✓			✓			✓							

Plat

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé				✓	✓		✓							
Canard Mulard mariné poireau brulé et ail doux	✓				✓									
Côte de veau topinambours et raisins acidulé					✓		✓							
Filet de bœuf Normand, esprit Rossini pommes Louis d'or					✓							✓		
Mini chou-fleur de Bretagne au sarrasin quinoa à la coriandre	✓				✓		✓							
Saint-Jacques croustillantes champignons et gingembre	✓	✓												✓
Sole farcie aux salicornes Agria confite et biscuit moelleux marinière	✓	✓	✓	✓	✓		✓							

menuonline.fr / Droits réservés

Snacks

Pour vous mettre en appétit...

Assortiment de fromages affinés
Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay

Ballotine de Foie Gras de canard chutney de fruit, toast

Burger Joy
Bœuf, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, roquette, avocat, chipotle

Café ou thé gourmand

Club sandwich au poulet et bacon grillé
pommes frites ou salade de mesclun

Club sandwich au saumon fumé pommes frites ou salade de mesclun

Coquillettes, jambon d'Ile-de-France, Truffe de Bourgogne

Crevettes panko sauce pimentée

Dim sum aux crevettes 4 pièces

Eclair Fouquet's

Gyosa de légumes 4 pièces

Millefeuille tradition Fouquet's

Pata Negra Bellota 50gr pain toasté

Salade Caesar au poulet

Saumon fumé de Norvège blinis, crème

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix
Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille
Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

Toast de Foie-Gras de canard 4 pièces

Toast de saumon fumé 4 pièces

Desserts

Fromage

Assortiment de fromages
Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay

Dessert

Café ou thé gourmand

Eclair framboise et amande

Les cookies du Chef

Millefeuille tradition Fouquet's

Pavlova poire verveine

Glace & Sorbet

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier 3 parfums au choix
Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille
Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion

menuonline.fr / Droits réservés

Formules

Formule Déjeuner

Bavaroise de carottes, tempura au sarrasin
Ou carpaccio de haddock, macédoine de petits légumes parisiens acidulés

Dessert à la carte

Truite en croûte d'herbes, rutabaga confit et crème d'ail
Ou petit épeautre au bouillon de champignons, ossau iraty râpé minute

L'heure du Thé

Afternoon tea au Champagne
Afternoon Tea classique
Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

Afternoon tea classique
Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.
Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.
Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

Formules Événementielles

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin
gel de clémentine, fleur de bourrache
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl

Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne
gnocchis aux vieux comté
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl

Les Vins

Vins Blancs

- **Chablis** Domaine Droin
- **Chablis 1er Cru** Les Lys, Domaine Long-Depaquit
- **Chardonnay Bourgogne** Domaine Decelle Villa
- **Chassagne-Montrachet 1er Cru** Morgeot, Domaine Albert Bichot
- **Château Lestrille** Entre-deux-Mers
- **Condrieu** Les Corbonnes, Vignoble De Boisseyt
- **Coteaux de Suresnes**
- **Côteaux de Suresnes** Terrasses
- **IGP Côte de Gascogne** Domaine de Micelle
- **Languedoc** Cuvée Nautica, Domaine Ortola
- **Montagny 1er Cru** Domaine Albert Bichot
- **Muscadet Sèvre et Maine sur lie** La Louvetrie, Domaine Jo Landron
- **Orléans** Clos Saint Fiacre
- **Pouilly Fumé** Domaine de Ladoucette
- **Pouilly-Fuissé** Vieilles Vignes, Domaine Renaud
- **Reuilly** Les Fossiles, Domaine Denis Jamain
- **Riesling Grand Cru Schlossberg** Domaine Albert Mann
- **Saint-Joseph** Les Garipelées, Vignoble De Boisseyt
- **Saint-Péray** Les Potiers, Domaine Yves Cuilleron
- **Saint-Romain** Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet
- **Sancerre** Domaine Vacheron
- **Saumur** Domaine Lena Filliatreau
- **Savennière** Chamboureau, Domaine FL
- **Vougeot 1er Cru** Les Cras, Domaine Bertagna

menuonline.fr / Droits réservés

Vins Rouges

- **Beaune 1er Cru** Domaine de la Vougeraie
- **Bourgogne Pinot Noir** Secret de famille, Domaine A. Bichot
- **Château Clarke** Listrac-Médoc
- **Château Dassault** Saint-Emilion Grand Cru
- **Chateau Durfort Vivens** 2ème Cru Classé, Margaux
- **Château Lafon-Rochet** 4ème Cru Classé, Saint- Estèphe
- **Château Lagrave-Martillac** Pessac-Léognan
- **Château Maucaillou** Moulis-en-Médoc
- **Châteauneuf-du-Pape** Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe
- **Clos de Bonnange** Blaye Côtes de Bordeaux
- **Côte de provence** Domaine Saint Victorin
- **Côte du Roussillon Village** Vieilles vignes, Domaine du Clos des Fées
- **Côte-Rôtie** Côte-Blonde, Domaine de Boisseyt
- **Côte-Rôtie** Domaine François Merlin
- **Côteaux du Varois** Champs de la truffière - Domaine du deffends
- **Côtes-du-Rhône** Confluence, Domaine De Boisseyt
- **Crozes-Hermitage** Esquisse, Domaine des hauts Chassis
- **Esprit de Pavie** Bordeaux
- **Givry 1er Cru** En Choué, Domaine Chofflet Valdenaire
- **Hautes-Côtes de Beaune** Champlains, Domaine Decelle-Villa
- **La sirène de Giscours** Margaux
- **Ladoix 1er Cru** Vieilles vignes, Domaine E. Cornu
- **Les Fiefs de Lagrange** Saint-Julien
- **Maury sec** Vers le Nord, Domaine Mas Amiel
- **Morgon** Côte du Py, Domaine Jean-Marc Burgaud
- **Nuits-Saint-Georges 1er Cru** Les Murgers, Domaine Bertagna
- **Pays d'Hérault** Pur 100% Carignan, Pierre Vaïsse
- **Petit Lion du Marquis de Las Cases** Saint-Julien
- **Pommard** Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot
- **Saint Chinian** Domaine de la Madura
- **Saint-Joseph** Cuvée Les Anges, Domaine Chèze
- **Saint-Nicolas-de-Bourgueil, La Source** La Source, Yannick Amirault
- **Sancerre** La Croix du Roy, Domaine Lucien Crochet
- **Saumur-Champigny** Terre Chaude, Domaine Roches Neuves
- **Savigny-lès-Beaune** Les Gollardes, Domaine Decelle-Villa

Vins Rosés

- **Bandol** Domaine Tempier
- **Coteaux d'Aix-en-Provence** Château La Coste
- **Côtes-de-Provence** Château Minuty, Cuvée 281

menuonline.fr / Droits réservés

Champagnes

- **Billecart-Salmon**
- **Bollinger** Grande Année
- **Bollinger Cuvée Spéciale**
- **Castelnau Brut Réserve**
- **Deutz**
- **Dom Pérignon P1**
- **Dom Pérignon P2**
- **Dom Pérignon P3**
- **Franck Bonville** Blanc de Blancs
- **Henri Giraud** Brut
- **Joseph Perrier** Esprit de Victoria Extra Brut
- **Joseph Perrier**
- **Krug Grande Cuvée**
- **Laurent Perrier**
- **Laurent Perrier**
- **Laurent Perrier** Grand Siècle
- **Louis Roederer** Cuvée Cristal
- **Louis Roederer** Cuvée Cristal
- **Mailly Grand Cru**
- **Mailly Grand Cru Blanc de Noirs**
- **Perrier-Jouët** Cuvée Belle Époque
- **Perrier-Jouët**
- **Ruinart**
- **Ruinart**
- **Veuve Clicquot Carte Jaune**
- **Veuve Clicquot Millésimé**
- **Veuve Clicquot Ponsardin**
  La Grande Dame, accompagné de seize bouchées sucrées et salées
- **Veuve Clicquot Ponsardin**
  La Grande Dame, accompagné de ses deux bouchées salées
- **Veuve Clicquot Rosé**

Breakfast & Brunch

Formule

- **Au choix : yaourt ou fromage blanc/granola**
- **Café, chocolat chaud**
- **Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins**
- **Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins**
- **Sweet bowl**
- **Viennoiserie maison du moment, sélection de pain**
- **Viennoiserie maison du moment, sélection de pain**

menuonline.fr / Droits réservés

À la carte

Assortiment de fromages affinés
Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Céréales au choix
Corn Flakes natures, All Bran, Muesli Gourmand, Frosties, Choco Crispies

Corbeille de viennoiseries
Croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat, viennoiserie maison du moment, sélection de pain beurre frais, et confiture, marmelade et miel

Cream cheese Philadelphia

Deux œufs préparés selon votre préférence
Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette

Dim Sum au gambas

Fromage blanc, fromage blanc 0%

Gourmandise au choix
Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Granola et fromage blanc

Œufs au saumon fumé de Norvège En omelette ou brouillés

Porridge au lait ou à l'eau Accompagné de sa sélection de fruits secs

Saumon fumé de Norvège

Tataki de thon

Toasts
De pain blanc, pain complet, pain aux céréales
pain sans gluten, beurre frais et confiture

Viennoiserie à l'unité

Yaourt au choix Nature, nature 0%, vanille, abricot, fraise

Brunch

Assortiment de fromages
Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de pâtisseries, mignardises et biscuits

Cabillaud confit à la mélisse courges et coulis herbacé

Canard Mulard mariné poireau brulé et ail doux

La sélection du boulanger
corbeille de mini-viennoiseries et sélection de pains
beurre Bordier, miel de lavande et confitures artisanales

Œuf bénédicte au saumon ou au jambon truffé

Suprême de volaille fermière, gremolata, aubergine

Cocktails

Les Cocktails

Barbottage 2020
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, jus de citron frais,
jus de carotte, sirop de fraise bonbon

Génépi Sour
Génépi, Chambérizette, jus de citron frais, sirop de canne, blanc d'oeuf

Hibiscus Show
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Grand Marnier Cordon Rouge, jus de
cranberry, sirop d'hibiscus

Joy's Club
Gin Français de la maison Drouin, Chambord,
jus de citron jaune, blanc d'oeuf

Le Champagne Cocktail de Stéphane
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Cognac Lhéraud V.S.O.P
cédratine, bitter pêche, sucre

menuonline.fr / Droits réservés

Alcools

Apéritif

Fonseca Tawny SO2

Bière et cidre

Cidre brut SO2

Boissons Chaudes

Boissons Chaudes

Café Gourmand

menuonline.fr / Droits réservés