

## ENTRÉES

*{ou petits entremets}*

CREVETTE BOUQUET ROYALE,  
NOIX DE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE,  
GROS OURSIN VERT DE DINARD  
PÊCHÉ À LA MAIN

*Marinés au kombu royal, dasbi de pulpe d'aubergine,  
jus à l'oignon au caviar, pousses de kinomé*

88 €

CHÂTAIGNE DE SAINT-MARCEL-LÈS-VALENCE

*Cruces, cuites, fermentées, capelletti à la truffe blanche*

149 €

COLVERT DE SOLOGNE

*Ballotine, gelée de coing au Gewurztraminer,  
légumes en vinaigrette cremeuse de gibier, pain de campagne grillé*

79 €

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME ADOUR

*Grillé au crumble de pomme épicé, jus d'oseille, pain perdu au gingembre,  
nectar de vieux sirop d'érable*

95 €

LANGOUSTE PUCE ROYALE &  
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL

*Cuite au naturel,  
délicatement assaisonnée d'une crème de pomme verte citronnée*

145 €

QUENELLE HOMMAGE AU GRAND-PÈRE,  
BROCHET SAUVAGE  
DES GRAVIÈRES DE VÉTHEUIL

*Glacée aux œufs de brochet sauvage,  
sauce fleurette aux liserons d'eau & capucines*

78 €



## TRÉSORS DU JARDIN

*{Parfum d'été}*

POIREAU DE BRUNO CAYRON

*Ravioles comme un dim sum, bouquet de légumes racines,  
consommé aux feuilles de combawa*

74€

BELLE MARAÎCHÈRE POURPRE

*Floralies de mûres sauvages, chou rave, chou rouge, rhubarbe,  
amarante, oseille pourpre, oxalis, jus de betterave acidulée*

89 €



*“S’il vous plaît d’ordonner, Monsieur, Madame  
& nous laisser le soin de flatter votre goût”*

## POISSONS

{L'art de la fraîcheur}

### SOLE DE PETIT BATEAU DE GILLES JÉGO

Mitonnée au jus de champignons des bois, choux grillés, émulsion de jus noisette au caviar de terre  
105 €

### NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA RADE DE BREST

Grillées au genévrier vert, noisettes de topinambour  
89 €

### TURBOT DE LIGNE IKEJIME

Doucement rôti au jus de carottes, floralie de carottes & herbes d'automne  
118 €

### HOMARD BLEU DE CASIER DES ÎLES CHAUSEY (EN DEUX FAÇONS)

Pinces : pochées au sabayon de Xérès, étuvée de jeunes poireaux à la poudre d'oignons noirs  
Queue : mitonnée doucement en coque à la sauce Newburgh, mousseline de poireaux & pommes Delikatess  
138 €



## RÔTS

{Ou pièces de résistance}

### BŒUF CHAROLAIS SÉLECTION MAURICE TROLLIET\*

Cœur d'entrecôte rôti à la bordelaise, émulsion de moelle, céleri aux truffes d'automne, moelle de romaine, pruneaux confits  
125 €

### VÉRITABLE COCHON DE LAIT BASQUE PIO DE NAVARRE (EN TROIS FAÇONS) \*\*

Carré, poitrine, selle : Marinés & fumés à la moutarde, rôtis et croustillants, feuille de raddichio di trevisio braisée, sabayon de moutarde & café grillé, épaule à la purée d'oignons fumés au café  
Tête et pieds : "Chaud froid" façon Sainte-Menehould, sauce gribiche & terrine de courgette au beurre iodé, vin de Maury  
138 €

### CANETON DE CHALLANS\*

Rôti aux épices, crackers de canard, sanguette épicée, fumet de réglisse, betterave de vigne voilée, fleurs de rose & betterave jaune  
96 €



## RETOUR DE CHASSE

{Gibier sauvage de Sologne}

### TOURTE FINE DE GIBIER À PLUMES (À PARTIR DE 2 PERSONNES)\*

Au foie gras, sauce salmis, salade et truffe blanche (35 minutes de préparation)  
142 € par personne

### CHEVREUIL SAUVAGE DE SOLOGNE\*

Côte farcie & rôtie au foie gras, sauce poivrade aux airelles, coing & échalotes grises confits, choux de Bruxelles  
110 €

### LE LIÈVRE SAUVAGE DE BEAUCE "TROIS-QUARTS"


À la royale tradition truffée, multicolore de légumes racines, gnocchetti à la truffe blanche, mousseline de courge bleue  
149 €


\*viande d'origine française/ \*\*viande d'origine espagnole

CHEF DE CUISINE

PHILIPPE LABBÉ

Entouré de Stéphane Sallard, Yohan Amado, Fabrice Ponsonnaille, Camille Lacôme, Simon Carrere,  
Samuel Allevard et leur brigade

 @latourdargent

 @latourdargent

 @tourdargentparis





## FROMAGES

*{Affinés par Laurent Dubois, notre Maître Fromager,  
un des Meilleurs Ouvriers de France 2000}*

### SÉLECTION DE FROMAGES

32 €

### COMTÉ D'EXCEPTION TRENTE-SIX MOIS

*Granges Maillot, Famille Badoz*

16 €



## LES FANTAISIES DE LA TOUR

*{À commander en début de repas et préparées au guéridon  
pour l'ensemble de votre table}*

### CRÊPES MADEMOISELLE

*Sorbet minute au caillé de lait cru zesté de Laurent Dubois*

56 €

### OMELETTE NORVÉGIENNE & AGRUMES BACHÈS

*Kalamansi, vanille, citron mexicain, orange*

*Grog au sucre naturel épicé Marie-Galante*

55 €



## ENTREMETS & DOUCEURS

*{Tentations & délices à commander en début de repas}*

### POMMES DES JARDINS DE BRIÈRE

*Reine des reinettes croustillante tiède, jus de caramel,*

*crème d'herbes, granité, huile de persil*

36 €

### MIEL DE LA TOUR D'ARGENT

*Surprise de lait cru aux fleurs de jasmin sur un lit de brèche*

39 €

### COURGES DU BERRY D'OLIVIER BÉRURIER

*Butternut, potimarron, courge bleue, sucrose du Berry, d'Hokkaido,*

*confites au jus & crème bière de gingembre raisiné*

36 €

### MILLEFEUILLE VANILLE

*Une interprétation 2018 d'un millefeuille aux vanilles : Tabitensis givrée,*

*planifolia d'Inde et Pompona de Madagascar*

39 €

### OR NOIR COMBINAISON SURPRISE COMME UNE BARRE CHOCOLATÉE

*Mousse légère, nougat et nougatine aux amandes, gelée de cacao,*

*crème glacée vanillée à la fleur de sel, fleur de cacao*

36 €

# AUTOUR DU CANETON DE LILIANE BURGAUD - 360€ PAR PERSONNE

{Pour l'ensemble des convives}

## AVANT PLAT

*Cœurs de canard rôtis au koji de sarrasin et vinaigre de fleurs de raisins miellé, jeune cèleri fermenté, gel de jeunes grappes de vigne*

## 1<sup>ER</sup> SERVICE

*Essence des sucs d'un bouillon mousseux façon "Albufera",  
langoustine vivante zestée de citron & café à peine cuit dans la graisse de caneton, voile marin de truffe d'Alba*

## 2<sup>ÈME</sup> SERVICE

*Suprême cuisiné en croûte de chocolat végétal aux arômes de gibier,  
jus pourpre, betterave fumée, mousseline d'oignons caramélisés, camouflage de chips au sel de genièvre*

## 3<sup>ÈME</sup> SERVICE

*Foie blond en poudre pour aromatiser un confit de champignons des sauvages à l'huile de pins,  
raviole de caillé à la pimprenelle, jus sauce d'un bouillon rôti*

## 4<sup>ÈME</sup> SERVICE

*Cuisse de canard glacée au bouillon acidulé au cidre, bouquet d'amarante rouge & vert, sabayon d'huître Tarbouriech*

## DESSERT

*Courge butternut  
braisée aux épices, crème bière de gingembre, crème onctueuse glacée de courge bleue*



# IMAGINATION DE PHILIPPE - 380 € PAR PERSONNE

{Pour l'ensemble des convives}



## METS D'EXCEPTION

{Selon arrivages}

### LANGOUSTINES ROYALES

*"À déguster du bout des doigts"  
Têtes croustillantes dans leurs sucs & crackers, queues à peine cuites aux saveurs iodées*  
130 €

### CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL D'ARMEN PETROSSIAN (30G)

*Fine tartelette sablée au poivre Tchuli & Fontainebleau de Laurent Dubois, crème aigre au gingembre*  
175€



## HÉRITAGES

{À commander 48 heures à l'avance}

### LE CANETON FRÉDÉRIC DELAIR - 260€

{À partir de deux personnes et pour l'ensemble des convives}

### LE FOIE GRAS D'OIE DES TROIS EMPEREURS - 89€

{Foie Gras entier truffé selon la recette du Café Anglais}

