

# LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

L'ancien restaurant de l'hôtel d'Orsay, situé au premier étage du musée, a conservé toute sa magnificence depuis son ouverture en 1900.

Côté cuisine, le chef Yann Landureau élabore une cuisine traditionnelle française, ponctuée de plats originaux en lien avec l'actualité du musée.

The former restaurant of the Hotel d'Orsay, located on the first floor of the museum, has retained all its magnificence since its opening in 1900.

In the kitchen, Chef Yann Landureau elaborates a traditional French cuisine, punctuated by original dishes linked to the current events of the museum.

## FORMULES DÉJEUNER

31€

### Entrée + Plat

#### OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

### ENTRÉES | STARTER

- **Velouté de carotte, caillé de chèvre et panko citronnelle**

Carrot velouté, goat curd and panko lemongras

### Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles

Pâté en croute, green tomato and pickled onion

### PLATS | MAIN DISH

### Travers de porc, écrasé de pommes de terre, ciboulette & crème, jus aux aïelles

Pork ribs, mashed potatoes, chives and cream, cranberry jus

### Cabillaud en fins beignets, salade croquante primavera, sauce carotte / agrumes

Cod fritters, cabbage and clementine, ginger /citrus sauce

### DESSERTS | DESSERT

### Faisselle myrtille et crème de marron, éclats de meringue

Cottage cheese: blueberry, chestnut cream, meringue chip

### Le Concorde : entremet chocolat au lait meringue

Milk chocolate & meringue dessert

- **Plat proposé en Végétarien** | Ask for our Vegetarian course

✓ **Végétalien** | Vegan

### ENTRÉES | STARTER

- **Velouté de carotte, caillé de chèvre et panko citronnelle**

Carrot velouté, goat curd and panko lemongras

- ✓ **Crèmeux d'oignon doux, petits pois et fèves, gel mentholé**

Creamy sweet onion, peas and broad beans, mint

### Notre salade César au poulet S

Our Caesar salad with chicken

### Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles

Pâté en croute, green tomato and pickled onion

### Poireau en vinaigrette miso, saumon mariné et fromage frais aneth / sésame

Leek, miso vinaigrette, marinated salmon, dill / sesame cream cheese

### PLATS | MAIN DISH

- **Ravioles du Royans, crème de chou fleur et herbes fraîches**

Ravioli of Royans, cauliflower cream and fresh herbs

- ✓ **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues en condiment**

Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed condiment

### Cabillaud en fins beignets, salade croquante primavera, sauce carotte / agrumes

Cod fritters, cabbage and clementine, ginger /citrus sauce

### Notre salade César au poulet XL

Our XL Caesar salad with chicken

### Travers de porc, écrasé de pommes de terre, ciboulette & crème, jus aux aïelles

Pork ribs, mashed potatoes, chives and cream, cranberry jus

### Saumon à la grenobloise, purée de brocoli, pommes vapeur et beurre aux algues

Grenoble-style salmon, broccoli puree, steamed potatoes and seaweed butter

### Entrecôte au sautoir, beurre d'anchois, pommes frites et ketchup de betterave

Rib steak, anchovy butter, french fries, beet ketchup

### DESSERTS | DESSERT

### Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue et noix

Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam and nut

Entier : 16€ Demi : 9€

### Faisselle myrtille et crème de marron, éclats de meringue

Cottage cheese: blueberry, chestnut cream, meringue chip

### Flan Parisien | Flan

### Éclair au chocolat | Chocolate éclair

### Le Concorde : entremet chocolat au lait meringue

Milk chocolate & meringue dessert

### Sélection de notre pâtissier

Suggestion of our pastry Chef

16€

16€

17€

17€

17€

22€

22€

23€

23€

23€

27€

29€

12€

11€

11€

12€

12€

### CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY

SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM

L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion

Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart

13€

### SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

### Baba au rhum, crème vanillée | Rum baba with vanilla cream

14€

### Affogato - Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin

Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline

14€

### GLACE ET SORBET | GELATO

2 parfums | 2 Flavors : 13€

### Trois Vanilles, Chocolat Pérou, Pistache, Caramel, Yaourt. Sorbet Citron, Sorbet Fraise.

Three Vanillas, Peruvian Chocolate, Pistachio, Caramel, Yogurt. Lemon Sorbet, Strawberry Sorbet.

### LES VINS AU VERRE | GLASS OF WINE

#### ROUGES | RED

Brouilly, Beaujolais, Château de Corcelles, 2020

Bordeaux, Cadillac Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, 2017

Alsace, Pinot Noir, Hans Schaeffer, 2020

Saumur Champigny, Loire, Les Chanteraines, 2019



AOP Côtes du Rhône, Les 3 Garçons, 2021

15cl

7,90€

6,90€

7,90€

6,90€

7,30€

#### ROSÉS | ROSE

IGP Sables de Camargue, Domaine du Petit Chaumont, 2021

Bordeaux, Dourthe N°1, 2021

15cl

6,50€

6,90€

#### BLANCS | WHITE

Bourgogne Aligoté, Domaine les planchants, 2019

Vin de Pays d'Oc, Languedoc, Chardonnay Laroche, 2020

IGP Côtes de Gascogne, Élixir Moelleux, Domaine de Jöy, 2020

IGP Pays de l'Hérault, Sauvignon, Domaine du petit Roubié, 2020

Saumur, Loire, Les Plantagenêts, 2020

Alsace, Riesling, Hans Schaeffer, 2020

Loire, Sancerre, Les Châtaigniers, 2020

15cl

6,90€

5,90€

7,90€

6,90€

5,50€

6,90€

8,90€

### EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Vittel

Eau de Perrier

100cl

6,90€

6,90€

75cl

50cl

5,50€

5,50€

### MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 10€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Croustillant de poulet ou Beignet de cabillaud

+ Gratin de pâtes ou Haricots verts

+ Coupe glacée par les équipes Alain Ducasse : Trois Vanilles & Chocolat Pérou ou Trois Vanilles & Fraise

+ Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas 25 cl

Chicken nugget or Cod fritter + Pasta gratin or Green beans

+ Gelato by the Alain Ducasse teams: Three Vanilla & Chocolate

Peru or Three Vanilla & Strawberry

+ Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple) 25cl

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE - Prix nets TTC. Net price in euros.