

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 miel / pruneau, oignons nouveaux et

pommes chips vinaigrées | Pork ribs honey / prune, new onions and vinegar potato chips

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

Cod fritters, cabbage and clementine, ginger /citrus sauce

DESSERTS | DESSERT

Faisselle fraise / rhubarbe, éclats de meringue

Cottage cheese: Strawberry/rhubarb, meringue chips

Le Concorde : entremet chocolat au lait meringue

Milk chocolate & meringue dessert

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.

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

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

✓ **Végétalien** | Vegan

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. Taxes included.

L'ÉPHÉMÈRE

L'exposition à travers l'œil du Chef

Exposition MANET/DEGAS du 28/03/2023 au 23/07/2023

Asperges vertes, œuf coque et mimosa 16€
Green asparagus, boiled and mimosa egg

Travers de porc miel / pruneau, oignons nouveaux et pommes chips vinaigrées 23€
Pork ribs honey / prune, new onions and vinegar potato chips

Crème brûlée à l'absinthe 12€
Creme brulee with absinthe

ENTRÉES | STARTER

Velouté de carotte, caillé de chèvre et panko citronnelle 16€
Carrot velouté, goat curd and panko lemongras

Crémeux d'oignon doux, petits pois et fèves, gel mentholé 16€
Creamy sweet onion, peas and broad beans, mint

Notre salade César au poulet S 17€
Our Caesar salad with chicken

Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles 17€
Pâté en croute, green tomato and pickled onion

Poireau en vinaigrette miso, saumon mariné et fromage frais aneth / sésame 17€
Leek with miso vinaigrette, marinated salmon and dill / sesame cream cheese

PLATS | MAIN DISH

Ravioles du Royans, crème de chou fleur et herbes fraîches 22€
Ravioli of Royans, cauliflower cream and fresh herbs

Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues en condiment 22€
Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed condiment

Cabillaud en fins beignets, salade croquante primavera, sauce carotte / agrumes 23€
Cod fritters, cabbage and clementine, ginger /citrus sauce

Notre salade César au poulet XL 23€
Our XL Caesar salad with chicken

Saumon à la grenobloise, purée de brocoli, pommes vapeur et beurre aux algues 27€
Grenoble-style salmon, broccoli puree, steamed potatoes and seaweed butter

Entrecôte au sautoir, beurre d'anchois, pommes frites et ketchup de betterave 29€
Rib steak, anchovy butter, french fries, beet ketchup

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€

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 fraise / rhubarbe, éclats de meringue 12€
Cottage cheese: Strawberry/rhubarb, meringue chips

Flan Parisien | Flan 11€

Éclair au chocolat | Chocolate éclair 11€

Le Concorde : entremet chocolat au lait meringue 12€
Milk chocolate & meringue dessert

Sélection de notre pâtissier 12€
Suggestion of our pastry Chef

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

Baba au rhum, crème vanillée 14€
Rum baba with vanilla cream

Affogato - Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin 14€
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline

Café signature 1895 by Lavazza accompagné d'un biscuit de la Manufacture Alain Ducasse 12€
Signature coffee 1895 by Lavazza, biscuit from Alain Ducasse Manufacture

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.

SEMMAINIER | TODAY SPECIAL 24€

Mardi | Tuesday

Poulet au citron confit et olives, pâtes casareccia en gratin
Chicken with lemon confit and olives, casareccia gratin

Mercredi | Wednesday

Porchetta au poivre et aux olives, haricots borlotti cuisinés au Parmesan, jus au thym citron
Porchetta with pepper and olives, cooked borlotti beans, lemon thyme juice

Judi | Thursday

Parmentier de canard, sauce marchand de vin & mesclun
Duck parmentier, wine merchant sauce & mesclun

Vendredi | Friday

Pêche du jour, spaghetti au parmesan, vinaigrée aux herbes
spaghetti with parmesan, herb vinegar

Samedi | Saturday

Tête de veau, sauce gribiche, légumes de printemps
Calf's head, gribiche sauce, spring vegetables

Dimanche | Sunday

Suprême de poulet fermier, beurre de romarin, grenailles rôties
Free-range chicken Supreme, butter, roasted baby potatoes