

LE MOT DU CHEF

Ne lui demandez pas de vous parler de ses 15 ans passés à l'Elysée...
ou accordez-lui quelques heures de votre temps car des anecdotes, il en a,
toutes plus gourmandes les unes que les autres...

Chef d'équipe aux cuisines de La Présidence de la République, aux côtés de Bernard Vaussion
et Guillaume Gomez, Eric Duquenne a servi les plus grands de ce monde et les coulisses
du 55 rue du Faubourg Saint-Honoré n'ont plus de secret pour lui (ou presque).

C'est ici, au carrefour des Grands Médias et face au Ministère de la Défense
qu'il pose ses couteaux pour ouvrir son restaurant « Aux 3 Présidents ».
Un lieu où se mélangent convivialité, simplicité, goût et « excellence à la Française ».

*« Ce restaurant, je l'ai voulu rassembleur pour que chacun s'y sente bien.
Ma vie de Chef Cuisinier est une histoire de passion et de rencontres,
à l'Elysée comme Aux 3 Présidents. »*



LES ENTRÉES

**VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHÂTAIGNES
ET SON FOIE GRAS POÊLÉ 17€**
Comme le faisait ma grand-mère

**SAUMON GRAVLAX MAISON
ET SON TARAMA BLANC ARTISANAL 17€**
Préparé par nos soins

FOIE GRAS COMME À L'ELYSÉE 18€
Même fournisseur qu'à l'Elysée et cuit maison au Monbazillac

DUO DE ST JACQUES ET SA TOMBÉE DE JEUNES POUSSÉS 17€
Crues en carpaccio, cuites à la plancha

CAVIAR FERMIER FRANÇAIS « KAVIARI » (les 30grs) 75€
Blinis maison et crème fraîche

LES POISSONS

**THON MI-CUIT AU GINGEMBRE
ET À LA CORIANDRE FRAÎCHE 21€**

Thon épais mariné cuit aller/retour

FILET DE BAR 20€

Bar cuit au four, zestes de citron vert et huile d'olive

**POÊLÉE D'ENCORNETS
ET DE GAMBAS 19€**

*Encornets en lamelles, gambas décortiquées,
cuits à la plancha, fines herbes*

**ST JACQUES POÊLÉES
ET SON JUS DE VOLAILLE BRUN RÉDUIT 22€**

Brochette de bâtonnet de citronnelle

GARNITURES

Purée lisse maison

Pommes frites maison

Cassolette de légumes de saison

Salade de jeunes pousses

LES VIANDES

LE FAMEUX HAMBURGER ELYSÉEN 21€

*Compotée d'oignons, tomates concassées, bœuf haché,
foie gras poêlé, parmesan en neige*

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CÈPES 20€

Volaille moelleuse et sa tombée de cèpes

FILET DE BŒUF ET SON JUS RÉDUIT 22€

(SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ +5€)

Tournedos de bœuf poêlé, thym, jus de bœuf réduit

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 22€

Veau moelleux, crème de morilles

GARNITURES

Purée lisse maison

Pommes frites maison

Cassolette de légumes de saison

Salade de jeunes pousses

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 16€

La sélection de fromages artisanaux de Danièle

LES DESSERTS

faits maison

MILLEFEUILLE CITRON MERINGUE 12€

Sorbet basilic

DUO D'ANANAS 12€

Sorbet yaourt, coco torréfiée

BRIOCHE PERDUE 12€

Au caramel beurre salé

MOUSSE AU CHOCOLAT 12€

Dans son tube croquant

MINI DOUCEURS ET LEUR CAFÉ 12€