

LA CARTE

A PARTAGER *To share*

Sélection de fromage de chez Thomas Métin Selection of cheeses from Thomas Métin 25 €	Caviar Impérial de Sologne 30gr ou 50gr, blinis, condiments 10€/gr Caviar From Sologne, 30gr or 50gr with blinis Condiments
---	---

ENTREES *Starters*

Carpaccio de daurade marinée

Marinated sea bream carpaccio

45 €

Vinaigrette aux poivrons jaunes,
Condimenté de grenade, citron caviar et coriandre
*Yellow bell pepper vinaigrette
With pomegranate condiments
Finger lime and coriander*

Vitello tonato piémontais

Sliced veal with a creamy tuna and caper sauce

42 €

Assaisonné subtilement au café
Flavoured with coffee

Huitres n°3, fine de claire

Maison Giol

Oysters size 3 refined in clay ponds

6pc/ 30 €

12pc/ 60 €

Accompagné de citron et vinaigre, échalotte
Served with lemon and vinegar with shallots

Paté en croute

25 €

Traditional French meat terrine baked in pastry crust

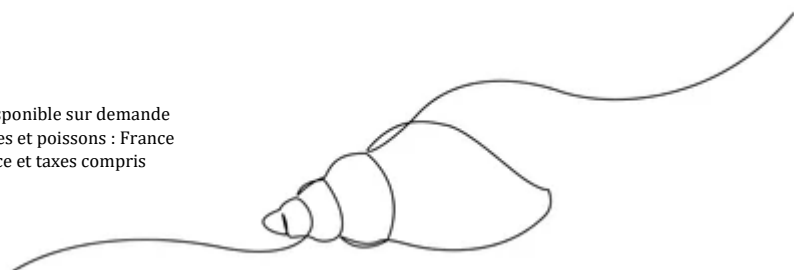
Accompagné de pickles de légumes
Served with vegetable pickles

Fraîcheur de tomate et pastèque au yuzu **32 €**

Freshness of tomato and watermelon infused with yuzu

Stracciatella relevé de pesto au basilic
Stracciatella with basil pesto

Carte allergène disponible sur demande
Origines des viandes et poissons : France
Prix nets, service et taxes compris



LA TERRE *From the land*

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Braised lamb shoulder

69 €

Carottes fondantes au cumin

Pousse de blette

Tender carrots with cumin

Swiss chard

TARTARE DE BŒUF

TRADITIONAL BEEF TARTARE

48 €

Relevé au piment de la Vera

Pelote de pomme de terre croustillante

Sucrine

Minced beef, seasoned with shallots, capers, pickles,

Mustard, olive oil and seasoned with salt and pepper.

Crunchy potatoes and salad

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE

SUPREME OF POULTRY

55 €

Rôti sur peau

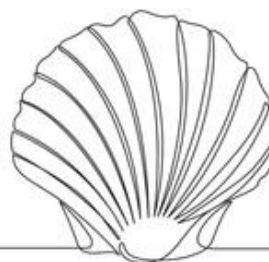
Polenta crémeuse au corail de homard

Basilic

Skin-roasted

Creamy polenta with lobster coral

Basil



LA MER *From the sea*

Tataki de thon grillé

65 €

Grilled red tuna tataki

Caponata et texture de fenouil

Sicilian eggplant and fennel variation

Poulpe grillé

52 €

Grilled octopus

Houmous à la chlorophylle d'herbes

Salade de pommes grenailles, tomates et olives

Hummus infused with fresh herb,

New potato salad with tomatoes and olives

Cabillaud poché au lait de coco

48 €

Poached codfish with coconut milk

Crèmeux de patate douce au curry

Emulsion iodée à la pistache

Sweet potato cream infused with curry

Pistachio emulsion with briny note

Salade de homard

75 €

Lobster salad

Pêche et pamplemousse

Guacamole d'avocat à la ricotta

Peach and grapefruit

Avocado guacamole with ricotta cheese

LES DESSERTS *Desserts*

PLATEAU DE DESSERTS DE NOTRE CHEF PATISSIER

MARC-ANTOINE LEBACQ

PASTRY TRAY FROM OUR PASTRY

CHEF MARC-ANTOINE LEBACQ

18€

Carte allergène disponible sur demande

Origines des viandes et poissons : France

Prix nets, service et taxes compris