LA CARTE

A PARTAGER *To share*

Sélection de fromage de chez Thomas Métin **25 €**
Selection of cheeses from Thomas Métin

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 **45 €**
Marinated sea bream carpaccio

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 **42 €**
Sliced veal with a creamy tuna and caper sauce

Assaisonné subtilement au café
Flavoured with coffee

Huitres n°3, fine de claire **6pc/ 30 €**
Maison Giol **12pc/ 60 €**
Oysters size 3 refined in clay ponds

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

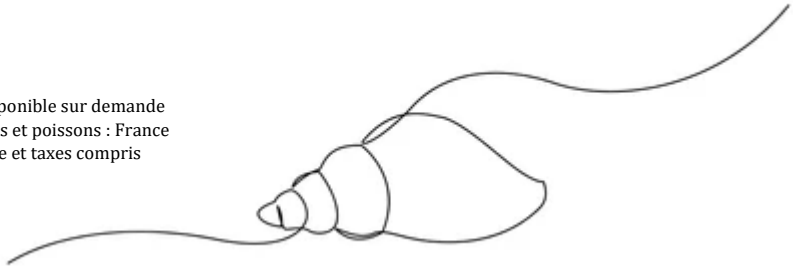
Paté en croute **25 €**
Traditional French meat terrine baked in pastry crust

Accompagné de pickles de légumes
Served with vegetable pickles

Velouté de potimarron **32 €**
Butternut velouté

Crème légère et éclats de châtaignes
Creamy and crushed chestnuts

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 **69 €**
Braised lamb shoulder

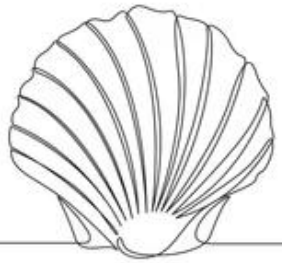
Carottes fondantes au cumin
Pousse de blette
Tender carrots with cumin
Swiss chard

TARTARE DE BŒUF **48 €**
TRADITIONAL BEEF TARTARE

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 **55 €**
SUPREME OF POULTRY

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

Crémeux 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 **18€**
PASTRY TRAY FROM OUR PASTRY
CHEF MARC-ANTOINE LEBACQ

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