

Entrées

Saumon mariné aux épices, condiment mélisse et basilic,
fleur de caviar 26 €

Légumes du moment cuits et crus,
purée de chou-fleur au chocolat blanc, carpaccio Di
Tartuffo 26 €

Calzone soufflée aux girolles, mozzarella fumée, truffe
d'été 24 €

Tartare de homard au wasabi, gaspacho de pêche
à la verveine 38 €

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de cassis,
brioche parisienne 31 €

Poissons

Quenelles de brochet aux écrevisses,
sauce Nantua 28 €

Filet de Saint-Pierre vapeur, beurre d'herbes,
fleurs de courgettes farcies à la ricotta 48 €

Queue de homard bleu rôtie, truffe d'été, navets glacés,
jus de capucine 50 €

Dos de turbot rôti, jus d'une matelote,
carottes glacées au gingembre 48 €

Cabillaud rôti au paprika fumé, jus de fenouil,
poêlée de girolles et abricot confit 38 €

Viandes

Filet de bœuf Hemingway au poivre noir,
flambé au Bourbon, pommes Pont-Neuf 48 €

Agneau du pays d'Occitanie à la sarriette et
moutarde de Meaux, compotée de fèves au lard 46 €

Côte de veau piquée au lard gras et basilic,
jus de veau acidulé,
petits pois à la française 46 €

Pigeon laqué au poivre de Sansho,
girolles de saison caramélisées 48 €

Ris de veau doré au beurre noisette, crème au Gorgonzola,
pâtes Conchiglioni en gourmandises 50 €

**

Fromages affinés 15.50 €

*

Cafés et mignardises 4.50 €

Carte élaborée et réalisée par notre Chef Johann Staskiewicz

Nos prix s'entendent toutes taxes incluses

*Nos viandes sont certifiées d'origine européenne