

Entrées

ŒUF MIMOSA – 14
Mimosa egg

SALADE DE HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS DE PARIS,
PARMESAN, NOISETTE, VINAIGRETTE CITRON – 18
Green beans salad, mushroom, parmesan cheese, hazelnut, vinaigrette lemon

SOUPE DU MOMENT – 20
Soup of the moment

ASPERGES VERTES, SABAYON YUZU, ORANGE SANGUINE – 24
Green asparagus, yuzu sabayon, blood orange

BURRATA DES POUILLES, TOMATES CERISES & PESTO – 22
Puglia Burrata, cherry tomatoes, basil & pesto

BELLE TRANCHE DE SAUMON FUMÉ DE LA MAISON NORDIQUE, BLINI & CRÈME ACIDULÉE – 26
Smoked salmon from La Maison Nordique, blini & cream

CALAMARS RÔTIS, BEURRE CITRONNÉ – 26
Roasted calamari, lemon butter

TARAMA D’OURSIN, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ – 28
Sea urchin tarama, toasted country bread

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES & PAIN BRIOCHÉ – 38
Homemade foie gras, fig chutney, brioche bread

MINIS LOBSTER ROLLS – 38
Mini lobster rolls

TARTARE DE THON – 30
Tuna tartare

CRUDO DE DAURADE, AVOCAT, FRAMBOISES – 32
Sea bream crudo, avocado & raspberry

SUGGESTION CAVIAR TOPPINGS – 60

Poissons

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE BEURRE BLANC – 38
Roasted salmon, white butter sauce

STEAK DE THON MI-CUIT, SAUCE AU POIVRE – 40
Half cooked tuna, pepper sauce

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE – 82
Grilled or pan fried buttery sole

LOUP DE MER RÔTI – 18€/100G
Roasted sea bass

CAVIAR DE LA MAISON CASPARIAN
150€/30G – 280€/50G
Maison Casparian caviar

Pâtes

GNOCCHI AL POMODORO & STRACCIATELLA – 22
Gnocchi, tomato sauce, basil & stracciatella

PACCHERI ARRABIATA – 26
Paccheri arrabiata

GROS RIGATONI À LA TRUFFE – 58
Truffle rigatoni

TAGLIONI AU CAVIAR, BEURRE BLANC – 78
Caviar taglioni, white butter sauce

LINGUINE AU HOMARD, BISQUE RÉDUITE pour deux – 190
Linguine with lobster, reduced bisque – for two

Viandes

TARTARE DE BŒUF AUX COUTEAUX,
FRITES MAISON – 32
Hand-cut beef tartare, homemade fries

COQUELET RÔTI, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT – 38
Roasted coquelet, reduced poultry jus

CÔTE DE VEAU, SAUCE MORILLES – 48
Veal chop, morel mushroom sauce

ENTRECÔTE ARGENTINE 300G,
BEURRE CAFÉ DE PARIS – 61
Argentine ribeye steak, Café de Paris butter

ÉPAULE D’AGNEAU CONFITE pour deux – 120
Slow-cooked lamb shoulder – for two

CÔTE DE BŒUF (1,2 kg) BLACK ANGUS pour deux – 220
Prime rib of Black Angus beef – for two

Plats végétariens

CURRY VERT D’ASPERGES VERTES
& CHAMPIGNONS DU MOMENT – 28
Asparagus curry, seasonal mushrooms

COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISONS,
HERBES FRAÎCHES – 28
Seasonal vegetables à la cocotte,
olive oil & fresh herbs