

Entrées

ŒUF MIMOSA - **14**
Mimosa egg

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF PARFAIT - **22**
Sautéed mushrooms, soft-cooked egg

SOUPE DU MOMENT - **16**
Soup of the moment

SALADE DE FIGUES ET FETA, PISTACHES GRILLÉES - **20**
Fig and feta salad, toasted pistachios

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 - **30**
Smoked salmon from La Maison Nordique, blini & cream

ESCARGOTS TRADITION, BEURRE PERSILLÉ - **24**
Traditional snails, parsley butter

TARAMA D'OURSIN, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ - **28**
Sea urchin tarama, toasted country bread

FOIS GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES & PAIN BRIOCHÉ - **38**
Homemade foie gras, fig chutney, brioche bread

MINIS LOBSTER ROLLS - **40**
Mini lobster rolls

CRUDO DE THON - **26**
Tuna crudo

CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES - **28**
Sea bream carpaccio with citrus

SUGGESTION CAVIAR TOPPINGS - **60**

Pâtes

GNOCCHI AL POMODORO & STRACCIATELLA - **24**
Gnocchi, tomato sauce, basil & stracciatella

GROS RIGATONI À LA TRUFFE - **58**
Truffle rigatoni

TAGLIONI AU CAVIAR - **78**
Caviar taglioni, white butter sauce

CANNELLONI DE WAGYU *pour deux* - **140**
Wagyu cannelloni - for two

Poissons

SAUMON GRILLÉ, CRÈME ACIDULÉE - **38**
Grilled salmon, tangy cream

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

SAINT-JACQUES, BEURRE À L'AIL, TOMATES CONFITES - **42**
Seared scallops with garlic butter and confit tomatoes

LOUP DE MER RÔTI - **18€/100g**
Roasted sea bass

KING CRAB GRILLÉ, BEURRE D'ESPELETTE *pour deux* - **180**
Grilled king crab with Espelette pepper butter - for two

CAVIAR DE LA MAISON CASPARIAN
150€/30g - 280€/50g
Maison Casparian caviar

Viandes

TARTARE DE BŒUF AUX COUTEAUX - **32**
Hand-cut beef tartare, homemade fries

SUPRÊME DE VOLAILLE, JUS TRUFFÉ - **38**
Chicken supreme with truffle jus

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

FILET DE BOEUF,
POMMES ANNA 200g - **60**
Beef tenderloin, pommes Anna

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT CONFITE *pour deux* - **120**
Slow-cooked lamb shoulder - for two

T-BONE BLACK ANGUS (1,4 kg) *pour deux* - **240**
Black Angus T-bone - for two

Plat végétarien

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