

## À PARTAGER ~ TO SHARE

 **Pinsa au caviar d'aubergine - 18€**

*Eggplant caviar pinsa*

 **Arancini truffé, stracciatella, poivrons rôtis - 28€**

*Truffled arancini, stracciatella, roasted peppers*

## ENTRÉES ~ STARTERS

  **La burrata crémeuse, poires et figes rôties caramélisées, mâche, noisettes concassées - 26€**

*Creamy burrata, caramelized roasted pears and figs, lamb's lettuce, crushed hazelnuts*

 **Le jaune d'œuf en raviole pochée, émulsion pecorino et noix - 24€**

*Poached egg yolk in ravioli, pecorino emulsion and walnut*

  **La belle salade de roquette, pecorino, noisettes concassées et truffe d'automne - 26€**

*Handsome arugula salad, pecorino, crushed hazelnuts and autumn truffle*

 **Fleur de courgette en beignet, sauce tomate épicée - 26€**

*Fritter zucchini flower, spicy tomato sauce*

 **La daurade en ceviche, marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre - 26€ - plat 32€**

*Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander*

 **L'artichaut en salade, olives taggiasche, tomates confites, cébettes, mesclun, parmesan et anchoïade - 30€**

*Raw artichoke salad, taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, mesclun salad, parmesan and anchovy paste*

**Le homard en cannelloni, bisque de homard crémée, espuma de poireaux - 29€**

*Lobster cannelloni, creamy lobster bisque, leek espuma*



CASPARIAN

PARIS  
CAVIAR

**Caviar Casparian « IMPERIAL »**

**30g - 95€ | 50g - 160€ | 125g - 410€**



Végétarien



Sans Gluten

## PÂTES ~ PASTA

**Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe d'automne - 39€**

*Truffle ravioli, truffle gravy and autumn truffle*

 **Risotto à la truffe d'automne, pignons et parmesan - 43€**

*Autumn truffle risotto, pine nuts and parmesan*

 **Mezze maniche aux cèpes roties en persillade - 38€**

*Mezza Manica roasted ceps, parsley*

**Linguine aux morilles crémees, jus de viande - 36€**

*Linguine with creamy morels, gravy sauce*

## À PARTAGER ~ TO SHARE

**Linguine bisque crémee, grosses gambas sauvages, ail confit et aromates - 110€**

*Linguine with creamy bisque, wild prawns, candied garlic and herbs*

**Linguine bisque crémee, langouste rôtie au beurre basilic**

**et tomates confites - 28€/100g**

*Linguine creamy bisque, roasted lobster with basil butter and candied tomatoes*

## VIANDES CUITES AU JOSPER ~ CHARGRILLED MEAT

### — LE BŒUF —

**Tagliata de bœuf de Salers, roquette et parmesan - France - 38€**

*Salers beef tagliata, arugula salad and parmesan*

**Côte de bœuf Black Angus 1kg - USA à partager - 190€**

*US Black Angus prime rib of beef 1kg to share*

**Le Chateaubriand - France à partager/to share - 500g - 160€**

### — LE BŒUF WAGYU —

**Bavette Wagyu, grade 8+ - Australie - Wagyu beef flank 8+ grade - 55€**

**Faux-filet de bœuf Wagyu 300g, Kagoshima Japon A5 - 239€**

*Sirloin steack Wagyu beef*

**Tomahawk de bœuf Wagyu, grade 6+ env 1,2 - Australie - 420€**

*Beef tomahawk Wagyu, 6+ grade*

### — LE VEAU —

**Côte de veau première Française 1kg - France à partager - 128€**

*French veal chope 1kg to share*

### — LA VOLAILLE —

**Coquelet rôti, marinade aux épices - 39€**

*Young cockerel, marinated with spices*

### — L'AGNEAU —

**Carré d'agneau en croûte de pignons, noisettes, cerneaux de noix**

**Irlande/Espagne - 38€**

*Rack of lamb in pine nuts crust, hazelnuts, walnut kernels*

**Carré d'agneau en croûte de pignons, noisettes,  
cerneaux de noix Irlande/Espagne à partager - 84€**

*Rack of lamb in pine nuts crust, hazelnuts, walnut kernels to share*



Végétarien




Sans Gluten

## POISSONS - FISH

 Pavé de cabillaud rôti, sauce vierge - 35€

*Roasted thick slice of cod, virgin sauce*

 Saku de thon au sésame, sauce oignons caramélisés, salade de pousses d'épinard et fenouil, marinade de soja - 35€

*Tuna saku with sesame, caramelised onions sauce, baby spinach and fennel salad, soy marinade*


 Grosses gambas sauvages rôties, ail confit et aromates - 99€

*Wild prawns roasted, candied garlic, herbs*

**La belle sole meunière - Dover sole - 80€**

**Langoustes rôties au beurre basilic et tomates confites - 28€/100g**

*Roasted lobster with basil butter and candied tomatoes*

 Poisson du jour 500g/800g - Fish of the day 500g/800g - 15€/100g

 Grosse pièce de poisson d'élevage à partager 1kg et plus - 17€/100g

*Big farm fish of the day to share 1kg and more*

 Grosse pièce de poisson sauvage à partager 1kg et plus - 20€/100g

*Big wild fish of the day to share 1kg and more*



## GARNITURES ~ SIDE DISHES

**Écrasé de pommes de terre, noisettes concassées - 9€**

*Mashed potatoes with crushed hazelnuts*

**Gnocchi à la truffe - Gnocchi with truffle - 9€**

**Légumes verts du jour - 9€**

*Green vegetables of the day*

**Riz jasmin lait de coco - Jasmin rice in coconut milk - 9€**

**Cœur de sucrine, huile d'olive citron vert - 9€**

*Green salad, olive oil with lime*

**Écrasé de pommes de terre à la truffe - Mashed potato with truffle - 12€**

**Salade de fenouil croquante, marinade soja - Fennel salad, soja sauce - 9€**

## SAUCES

**Sauce aux morilles - Morels sauce | Sauce vierge - Virgin sauce**

**Jus de viande - Gravy | Oignons caramélisés - Caramelised onions**

**Harissa - Hot chili pepper**

**Supplément sauce - Additional sauce - 4€**



Végétarien



Sans Gluten

## DESSERTS

### **LE SOUFLÉ DE SAISON - 16€**

*Seasonal soufflé*

### **LA GAUFRE - 14€**

Sauces caramel beurre salé, chantilly vanille tonka, Nutella  
*Salted caramel, vanilla tonka whipped cream, Nutella sauces*

### **LE MOELLEUX CHOCOLAT - 14€**

Cœur coulant vanille, émulsion chocolat, glace yaourt  
*Flowing vanilla heart, chocolate emulsion, yogurt ice cream*

### **LE COOKIE À PARTAGER - 28€**

Cookie aux éclats de chocolat et caramel beurre salé, noix de pécan  
*Chocolate chips cookie, chocolate and salted butter caramel sauce, pecan nuts*

### **LA TARTE TATIN - 15€**

Tarte façon tatin, biscuit sablé, pommes caramélisées à la cannelle, crème vanillée  
*Tatin-style tart, shortbread cookie, caramelized apples with cinnamon, vanilla cream*

### **LE MONT BLANC - 15€**

Mont-Blanc à la meringue croustillante, gel de cassis, crème et éclats de marrons  
*Mont-Blanc with crispy meringue, blackcurrant jelly, cream and chestnuts chips*

### **L'ANANAS RÔTI - 14€**

Ananas rôti, écume de coco  
*Rosted pineapple, coconut foam*

### **LES FRUITS - 32€**

Belle assiette de fruits frais à partager  
*Handsome plate of fresh fruits to share*

### **LES GLACES ET SORBETS (3 BOULES) - 14€**

*Ice creams and sorbets (3 scoops)*

## **SÉLECTION DE FROMAGES MONS FROMAGER AFFINEUR MOF - 16€**

*Cheese selection from MONS cheese cellar*

## **NOS ACCORDS SORBETS, GLACES ET SPIRITUEUX - 18€**

*Our ice cream, sorbet and spirits combinations*

**Sorbet citron et vodka** - *Lemon sorbet and vodka*

**Sorbet framboise et bourbon** - *Raspberry sorbet and bourbon*

**Sorbet pêche de vigne et gin** - *Peach sorbet and gin*

**Sorbet mangue et rhum Flor de cana 18 ans**

*Mango sorbet with Flor de Cana 18 years rum*