## À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota *39*
*pain à la tomate*

Tarama de crabe *20*
*et fines herbes*

4 Huîtres fumées *26*
*groseilles, jalapeño, menthe*

## CAVIAR

Baeri *160*
*Maison Prunier, 30g*

Oscietre *230*
*Maison Prunier, 50g*

Beluga *400*
*Maison Kaviari, 30g*

## HORS D'ŒUVRE

Soupe traditionnelle à l'oignon *24*
*gratinée à l'emmental*

Gaspacho andalou *24*
*et son sorbet*

Foie gras de canard mi-cuit *36*
*fruits de saison et pain toasté*

Burrata des Pouilles *26*
*tomates de collection, huile d'olive de Calabre*

Carpaccio de melon *18*
*avec jambon de Parme 30 mois d'affinage* *33*

Assiette de Saumon fumé des îles Féroé *29*
*crème citronnée*

Palourdes en persillade *22*
*cuisinées minute*

6 gros escargots de Bourgogne XXL *28*
*beurre persillé*

## VÉGÉTAL ET SALADES

Avocat vinaigrette *18*
*au citron et riz soufflé*

Couscous de légumes *32*
*aux épices berbères*

Salade d'été *26*
*tomates, pastèque et fraises*

Salade Joséphine *24*
*avocat, chou chinois, coriandre, pomme, betterave*

Salade Ernest *54*
*homard, concombre, avocat, pomelo, gingembre mayonnaise épicée*

Salade Juliette *36*
*thon mi-cuit, haricots verts, crudités, olives et parmesan*

## À CRU OU À CŒUR

Steak tartare dans la bavette *28*
*avec caviar Baeri (10g)* *66*

Tartare de bar *34*
*vinaigrette Calamansi*

Cœur de filet de thon mi-cuit *38*
*aux graines de sésame*

Carpaccio de bœuf charolais *36*
*roquette, parmesan et olives*

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Lotte rôtie 46
*courgettes, tomates, câpres et basilic*

Pavé de saumon grillé label rouge 42
*sauce «Café de Paris» et légumes verts*

Linguine alle vongole 39

### LE HOMARD

En belle-vue *74*
*vapeur avec mayonnaise maison*

Linguine au homard
demi *54* / entier *104*
*épinards, curry breton et piment d'Espelette*

Flambé au brandy *88*
*cuit dans ses sucs*

Rôti à la truffe noire *130*
*Melanosporum*

### LA SOLE

Meunière *72*
*beurre noisette, persil et citron*

À la grenobloise *72*
*câpres, croûtons et citron*

Sauce champagne *88*
*avec caviar Baeri (10g)* *135*

## PLATS À PARTAGER

Côte de bœuf de Castille *136*
*sauce au poivre ou tartare - pour deux, 1kg*

Bar entier *128*
*au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg*

## VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de poulet fermier 45
*garniture Luberon*

Bavette de bœuf grillée 39
*sauce Lutèce et pommes frites*

Quasi de veau rôti 46
*olives, aubergines et poivrons grillés*

Magret de canard 42
*carottes au miel, maïs et jus au romarin*

Filet de bœuf / façon Rossini 64 / 76
*sauce au poivre, pommes grenailles*

## GARNITURES - 10

Pommes frites
Haricots verts
Salade verte
Riz basmati
Mousseline de pomme de terre
Fricassée de légumes