

## À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota 39  
*pain à la tomate*

Tarama d'oursin 20  
*et fines herbes*

4 Huîtres fumées 26  
*groseilles, jalapeño, menthe*

## CAVIAR

Baeri 160  
*Maison Prunier, 30g*

Osciètre 230  
*Maison Prunier, 50g*

Beluga 400  
*Maison Kaviari, 30g*

## HORS D'ŒUVRE

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

24

Œuf parfait  
*aux petits pois*

34

Soupe de poisson  
*croûtons, rouille safranée et emmental*

24

Assiette de saumon fumé  
*crème citronnée*

29

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

36

✿ Palourdes en persillade  
*cuisinées minute*

22

Cuisses de grenouille  
*meunières au curry thaï*

38

6 gros escargots de Bourgogne  
*beurre persillé*

28

## VÉGÉTAL

✿ Avocat vinaigrette 18  
*au citron et riz soufflé*

✿ Couscous de légumes 32  
*aux épices berbères*

Asperges vertes 26 / 55  
*à la sauce mousseline  
/ caviar Baeri (3g)*

## À CRU OU À CŒUR

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

Cœur de filet de thon mi-cuit 36  
*aux graines de sésame*

✿ Tartare de bar 31  
*vinaigrette Calamansi*

## SALADES

✿ 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*

## POISSONS ET FRUITS DE MER

✿ Turbot rôti 52  
*barigoule de légumes aux agrumes*

Pâvé de saumon grillé 42  
*sauce «Café de Paris» et légumes verts*

Linguine alle vongole 39

Quenelles de bar et langoustines 44  
*sauce Nantua*

## 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 a 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*

✿ Pêche du jour 128  
*au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg*

## VIANDES ET VOLAILLES

✿ Suprême de poulet fermier 45  
*légumes verts*

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

✿ Côte de veau rôtie lentement 56  
*champignon, jus au mélilot*

Agneau confit 54  
*croûte d'herbes et légumes printaniers*

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

## ✿ GARNITURES - 10

Pommes frites

Haricots verts

Salade verte

Riz basmati

Mousseline de pommes de terre

Fricassée de légumes