



Le Saint-Germain dévoile une carte du soir élégamment composée par notre Chef Alessio Maselli. Inspiré par ses racines italiennes et profondément attaché aux saveurs méditerranéennes, il propose une cuisine ensoleillée, légère et raffinée, où chaque assiette célèbre la saison.

*Le Chef présente des créations aux accents transalpins, tout en laissant place à quelques incontournables de la gastronomie française, revisités avec fraîcheur et modernité.
Une parenthèse gourmande entre élégance parisienne et douceur méridionale.*

The Saint-Germain unveils an elegant evening menu crafted by our Chef Alessio Maselli. Inspired by his Italian roots and deeply devoted to Mediterranean flavours, he offers a sun-kissed cuisine that is both light and refined, with each dish celebrating the season.

*The Chef presents creations infused with transalpine influences, while also honouring a few timeless classics of French gastronomy — reimaged with freshness and modern flair.
A gourmet interlude between Parisian elegance and southern charm.*

DÉCOUVERTE

145

Crudo de thon façon Ischia
Tuna crudo, Ischia style

Vignarola, gambero rosso et caviar Baeri de la maison Prunier (6g) 
Vignarola, gambero rosso prawn and Baeri caviar from maison Prunier (6g)

Bar sauvage rôti aux asperges du Vaucluse, sauce vierge et truffe noire 
Roasted wild sea bass with Vaucluse asparagus, virgin sauce and truffle

ou / or

Veau français rôti aux morilles, gnocchi et sauce Marsala
Roasted French veal with morels, gnocchi and Marsala sauce

Rhubarbe pochée et sorbet
Poached rhubarb and sorbet

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.
This menu is served for the entire table.

HORS-D’ŒUVRE

Carpaccio de mullet au cédrat et huile d’olive vierge 	38
<i>Grey mullet carpaccio with citron and virgin olive oil</i>	
Œuf crémeux au caviar Baeri de la maison Prunier (5g) 	36
<i>Creamy egg with Baeri caviar from maison Prunier (5g)</i>	
Ravioli maison à la ricotta, épinards et poutargue (3 pièces / 5 pièces) 	28/43
<i>Ricotta and spinach homemade ravioli with bottarga</i>	

ENTRÉES SIGNATURE

Crudo de thon façon Ischia 	35
<i>Tuna crudo, Ischia style</i>	
Viennoise d’artichauts farcis au fromage de chèvre frais	28
<i>Artichoke viennoise stuffed with fresh goat cheese</i>	
Vignarola, gambero rosso et caviar Baeri de la maison Prunier (8g) 	52
<i>Vignarola, gambero rosso prawn and Baeri caviar from maison Prunier (8g)</i>	

POISSONS & FRUITS DE MER

SEA FOOD

Bar sauvage rôti aux asperges du Vaucluse, sauce vierge et truffe noire 	52
<i>Roasted wild sea bass with Vaucluse asparagus, virgin sauce and truffle</i>	
Filet de rouget, blette et bagna cauda 	62
<i>Red mullet fillet with swiss chard and bagna cauda</i>	
Homard au beurre safrané, tomates marinées au basilic (demi / entier) 	93/154
<i>Lobster with saffron butter, basil-marinated tomatoes (half / whole)</i>	

VIANDES & VOLAILLE

MEATS & POULTRY

Veau français rôti aux morilles, gnocchi et sauce Marsala	64
<i>Roasted French veal with morels, gnocchi and Marsala sauce</i>	
Faux-filet de bœuf Wagyu, fève et pecorino 	56
<i>Wagyu rib-eye steak with fava beans and pecorino cheese</i>	
Poularde de Chalosse Arnaud Tauzin, à la chartreuse 	51
<i>Poularde by Arnaud Tauzin with chartreuse sauce</i>	

LES CLASSIQUES DU SAINT-GERMAIN
THE SAINT-GERMAIN CLASSICS

SALADES & LÉGÈRETÉS
SALADS & LIGHT DISHES

Avocat et quinoa biologique, mangue et vinaigrette acidulée 🌱 26
Sliced avocado, organic quinoa, mango and tangy vinaigrette

Salade de tofu, crème de sésame et légumes épicés 🌱 🌱 26
Tofu salad, sesame cream and spicy vegetables

Sucrines croquantes, vinaigrette au citron 🌱 🌱 18
Baby lettuce, lemon vinaigrette

Fraîcheur de crabe, laitue et avocat 🌱 34
Avocado, lettuce and crab meat

Salade César : poulet / gambas / homard 34/38/62
Caesar salad : chicken / king prawns / lobster

Buddha Bowl : vegan / saumon / thon 🌱 29/32/36
Buddha Bowl : vegan / salmon / tuna

SANDWICHES

Club Lutetia : poulet, saumon fumé ou homard 42/46/62
Club Lutetia : chicken, smoked salmon or lobster

Lobster roll brioché, sauce cocktail et oignons frits 51
Lobster roll, cocktail sauce and fried onions

Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe noire 45/66
Wagyu beef cheeseburger / with black truffle

CAVIAR

Baeri, Maison Prunier, 30g 160
Baeri, Maison Prunier, 30g

Osciètre, Maison Prunier, 50g 230
Ossetra, Maison Prunier, 50g

Beluga, Maison Kaviari, 30g 400
Beluga, Maison Kaviari, 30g

SIGNÉ RIVE GAUCHE

6 huîtres Spéciales Gillardeau n° 4, Charente-Maritime 🌱 33
6 Spéciales Gillardeau oysters from the Charente-Maritime region

Demi-homard rôti et sphères de truffe 🌱 95
Roasted half blue lobster and truffle spheres

Demi-homard rôti et caviar Baeri (10g) 🌱 115
Roasted half blue lobster and Baeri caviar



Vegan



Sans gluten

Le Lutetia Paris et ses fournisseurs s'engagent à garantir que les viandes bovines, ovines et de volaille proposées sont nées, élevées et abattues dans les pays suivants : France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas. Le registre des origines des viandes est disponible sur simple demande. Dans le respect de la saisonnalité des produits, nous proposons du homard bleu européen de juin à octobre et du homard du Maine de novembre à mai.

Le registre des allergènes est disponible sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Carte du 22/05/25

Lutetia Paris and its suppliers are committed to ensuring that the beef, lamb, and poultry offered are born, raised, and slaughtered in the following countries: France, Spain, Italy, Ireland, Germany, Denmark, and the Netherlands. The meat origin register is available upon request. In accordance with seasonal availability, we serve European blue lobster from June to October and Maine lobster from November to May.

The allergen register is available upon request. All prices are indicated in euros, net and service included. Please note that payments by check are not accepted.

Menu dated 22/05/25