À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota 39 pain à la tomate

Tarama d'oursin 20 et fines herbes

3 4 Huîtres fumées 23 groseilles, jalapeño, menthe

CAVIAR

Baeri 160 Maison Prunier, 30g

Osciètre 230 Maison Prunier, 50g

Beluga 425 Maison Kaviari, 30g

HORS D'ŒUVRE

Soupe traditionnelle à l'oignon gratinée à l'emmental

Soupe de poissons croûtons, rouille safranée et emmental

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

Cuisses de grenouille sauce satay

- Œufs meurette
 - 26 / 39 au Champagne / au caviar Baeri (3g)

22

36

Assiette de Saumon fumé des îles Féroé 29 crème citronnée

36 Nalourdes en persillade cuisinées minute

6 gros escargots de Bourgogne XXL beurre persillé

VÉGÉTAL

¾ ♥ Avocat vinaigrette 18 au citron et riz soufflé

♥ Couscous de légumes 32 aux épices berbères

À CRU OU À CŒUR

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

Cœur de filet de thon mi-cuit 33 aux graines de sésame

[∞] Tartare de bar / avec caviar baeri 34 / 72 vinaigrette Calamansi

SALADES

- ¾ ♥ Salade Joséphine avocat, chou chinois, coriandre, pomme, betterave
- 24 % Salade Juliette thon mi-cuit, haricots verts, crudités, olives et parmesan
- Salade Ernest homard, concombre, avocat, pomelo, gingembre mayonnaise épicée
- 57 Salade d'automne 29 endives, betterave, girolles, chèvre frais

POISSONS ET FRUITS DE MER

% Filet de turbot rôti 52 poivre vert, noisettes toastées 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 95 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

Entrecôte Argentine / façon « surf and turf » 125 / 155

Entrecôte Holstein / façon « surf and turf » 125 / 155

💥 sauce au poivre ou tartare - pour deux

🥦 sauce au poivre ou tartare - pour deux

Neche du jour 119 au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg

VIANDES ET VOLAILLES

Marie Suprême de poulet fermier 45 champignons, épinards et parmesan

May Bavette de bœuf grillée 39 sauce Lutèce et pommes frites

Jarret de veau 46 butternut, blettes, câpres et beurre d'herbes

Noix de ris de veau 52 carottes, topinambours aux agrumes, sarrasin soufflé

% Filet de bœuf / façon Rossini 59 / 69 sauce au poivre, pommes grenailles

Cannelloni gratinés 43 parmesan, foie gras et truffe noire

™ GARNITURES - 10

Pommes frites Haricots verts Mousseline de pomme de terre

Riz basmati Salade verte

Fricassée de légumes