

À PARTAGER			
Jamón ibérico de Bellota 39 pain à la tomate		Tarama d'oursin 20 et fines herbes	
		Huîtres façon Rockefeller 23 épinards, tabasco et parmesan	
CAVIAR			
Baeri 160 Maison Prunier, 30g		Osciètre 230 Maison Prunier, 50g	
		Beluga 425 Maison Kaviari, 30g	
HORS D'ŒUVRE			
Soupe traditionnelle à l'oignon 21 gratinée à l'emmental		Œuf parfait à la truffe 28 topinambour et champignons	
Soupe de poissons 29 croûtons, rouille safranée et emmental		Saumon fumé des îles Féroé 29 crème citronnée	
Foie gras de canard mi-cuit 32 fruits de saison et pain toasté		✂ Palourdes en persillade 22 cuisinées minute	
Cuisses de grenouille 38 sauce satay		6 gros escargots de Bourgogne XXL 29 beurre persillé	
VÉGÉTAL			
✂ 🌿 Avocat vinaigrette 18 au citron et riz soufflé		✂ Velouté de saison 17	
		🌿 Couscous de légumes 29 aux épices berbères	
À CRU OU À CŒUR			
Steak tartare dans la bavette 28 avec caviar Baeri (8g) 66		Cœur de filet de thon mi-cuit 34 aux graines de sésame	
		✂ Tartare de bar / avec caviar Baeri 32 / 72 vinaigrette Calamansi	
SALADES			
✂ 🌿 Salade Joséphine 24 avocat, chou chinois, coriandre, pomme, betterave		✂ Salade Juliette 36 thon mi-cuit, haricots verts, crudités, olives et parmesan	
✂ Salade Ernest 57 homard, concombre, avocat, pomelo, gingembre mayonnaise épicée		✂ Salade d'hiver 26 Butternut, halloumi, noix de cajou, pomme	

POISSONS ET FRUITS DE MER			
Noix de Saint-Jacques rôties 52 <i>sauce vierge aux agrumes et topinambours</i>		Pavé de saumon grillé «label rouge» 39 <i>sauce «Café de Paris» et légumes verts</i>	
Linguine alle vongole 39			
LE HOMARD			
✂ Flambé au brandy 95 <i>cuit dans ses sucs</i>		✂ Rôti à la truffe noire 130 <i>Melanosporum</i>	
Linguine au homard demi 54 / entier 104 <i>épinards, curry breton et piment d'Espelette</i>			
LA SOLE			
Meunière 72 <i>beurre noisette, persil et citron</i>	À la grenobloise 72 <i>câpres, croûtons et citron</i>	Sauce Champagne 88 <i>avec caviar Baeri (10g) 135</i>	
PLATS À PARTAGER			
Épaule d'agneau confite 115 <i>au romarin et légumes fondants - pour deux</i>		✂ Entrecôte Argentine / façon « surf and turf » 125 / 155 <i>sauce au poivre ou tartare - pour deux</i>	
✂ Pêche du jour 119 <i>au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg</i>			
VIANDES ET VOLAILLES			
✂ Suprême de poulet fermier 42 <i>champignons, épinards et parmesan</i>		✂ Bavette de bœuf grillée 39 <i>sauce Lutèce et pommes frites</i>	
✂ Quasi de veau 44 <i>aux parfums d'Asie</i>		Vol-au-vent de volaille au ris de veau 52 <i>champignons de Paris et sauce à la truffe noire</i>	
✂ Filet de bœuf / façon Rossini 59 / 69 <i>sauce au poivre, pommes grenailles</i>			
✂ GARNITURES - 10			
Pommes frites	Haricots verts	Salade verte	Riz basmati
Mousseline de pomme de terre		Fricassée de légumes	