



SAINT-GERMAIN

Passionné de cuisine italienne depuis l'enfance, le Chef Alessio Maselli s'est formé dans les meilleures adresses entre France et Italie, des hôtels de luxe florentins et milanais aux tables d'exception Relais & Châteaux. Il a notamment exercé pendant plusieurs années comme second de Simone Zanoni au George.

C'est aujourd'hui au restaurant Saint-Germain qu'il écrit un nouveau chapitre de sa cuisine, dans son deuxième palace parisien. Inspiré par sa nonna, dont les recettes transmises avec amour ont forgé sa sensibilité culinaire, il propose une cuisine sincère et généreuse, ancrée dans ses origines et résolument contemporaine. Sa carte mêle saveurs méditerranéennes et produits de saison, de ses paccheri sauce tomate à sa milanaise, revisitant avec fraîcheur les classiques français et les grands plats italiens.

Une cuisine délicate et moderne, entre élégance parisienne et douceur du sud.



Passionate about Italian cuisine since childhood, Chef Alessio Maselli trained in the finest establishments across France and Italy, from Florentine and Milanese luxury hotels to the exceptional tables of Relais & Châteaux. He spent several years working as second to Simone Zanoni at Le George.


He now opens a new chapter at the Saint-Germain restaurant, in his second Parisian palace. Inspired by his nonna, whose lovingly passed-down recipes shaped his culinary sensibility, he offers a sincere and generous cuisine, rooted in his origins and resolutely contemporary. His menu blends Mediterranean flavours and seasonal produce, from his paccheri in tomato sauce to his classic Milanese, with fresh takes on French classics and hearty Italian dishes.

A delicate and modern cuisine, balancing Parisian elegance with the warmth of the south.

SALADES & LÉGÈRETÉS

SALADS & LIGHT DISHES

Salade italienne, roquette, balsamique, huile d'olive, parmesan   17
Italian salad, arugula, balsamic, olive oil, Parmesan


Avocat, quinoa biologique, mangue, vinaigrette acidulée  24
Avocado, organic quinoa, mango, tangy vinaigrette

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

Salade César : poulet / homard 34/67
Caesar salad : chicken / lobster

ENTRÉES STARTERS

Carpaccio de bœuf / à la truffe  29/59
Beef Carpaccio / truffle

Burrata, tomates cerises, huile vierge, basilic  21
Burrata, cherry tomatoes, virgin oil, basil

Carpaccio de Gambero Viola  44
Gambero Viola carpaccio

Foie gras de canard mi-cuit, fruits de saison, pain toasté 32
Duck foie gras, seasonal fruits, toasted bread

Crudo de thon all'ischitana 28
Tuna crudo Ischia-style

CAVIAR

Baeri 30g 160
Baeri 30g

Osciètre 50g 230
Osciestra 50g

Beluga 30g 450
Beluga 30g

PÂTES &
VÉGÉTARIEN
PASTA &
VEGETARIAN

Linguine à la truffe 🌿	36
<i>Linguine with truffle</i>	
Paccheri à la tomate 🌿	28
<i>Paccheri with tomato sauce</i>	
Aubergine à la parmigiana 🌿	27
<i>Eggplant parmigiana</i>	

POISSONS
FISHES

Espadon à la Nerano	37
<i>Swordfish Nerano-style</i>	
Saumon grillé, shiitake, brocoletti 🌿	39
<i>Grilled salmon, shiitake mushroom and baby broccoli</i>	

VIANDES
MEAT

Quasi de veau, façon milanaise	48
<i>Veal rump, Milanese-style</i>	
Filet de bœuf, sauce bagnetto verde, pommes grenailles 🌿	59
<i>Beef tenderloin, bagnetto verde sauce, baby potatoes</i>	
Tagliata de poulet au citron, artichauts à la romaine	34
<i>Chicken tagliata with lemon sauce, Roman-style artichokes</i>	

SANDWICHES

Focaccia, burrata, mortadelle, pistache, roquette	29
<i>Focaccia, burrata, mortadella, pistachio, arugula</i>	
Club Lutetia : poulet / saumon fumé	38/41
<i>Club Lutetia : chicken / smoked salmon</i>	
Lobster roll brioché, sauce cocktail, oignons frits	84
<i>Lobster roll, cocktail sauce, fried onions</i>	
Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe	42/62
<i>Wagyu beef cheeseburger / truffle</i>	

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Pommes frites, haricots verts, salade verte, riz Basmati,	10
<i>mousseline de pommes de terre, fricassée de légumes</i>	
<i>French fries, green beans, green salad, Basmati rice, mashed potatoes, pan-fried vegetables</i>	

 *Vegan*

 *Sans gluten*

Le registre des origines des viandes et homard est disponible sur demande.

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 07/05/26

The meat and lobster origin register is available upon request.

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 07/05/26