



SAINT-GERMAIN

Le Saint-Germain dévoile une carte du soir élégamment composée par le 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.

En complément des créations aux accents transalpins, le Chef fait 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 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.

In addition to its creations infused with transalpine influence, the Chef includes a few staples of French gastronomy, reimagined with freshness and modernity.

A gourmet interlude between Parisian elegance and southern charm.

DÉCOUVERTE

145

Crudo de thon façon Ischia

Tuna crudo, Ischia style

Fleurs de courgette farcies, ricotta à la tomate et basilic

Stuffed zucchini blossoms, ricotta with tomato and basil

Bar sauvage rôti aux artichauts violets, sauce vierge et truffe noire 

Roasted wild sea bass with purple artichoke, virgin sauce and truffle

ou / or

Veau français rôti aux morilles, gnocchi et sauce Marsala

Roasted French veal with morels, gnocchi and Marsala sauce

Coco, pamplemousse et sésame noir, sorbet pamplemousse

Coconut, grapefruit & black sesame, grapefruit sorbet

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.

This menu is served for the entire table.

HORS-D'ŒUVRE

Carpaccio de dorade au citron cédrat et huile d'olive vierge de Calabre  39
Sea bream carpaccio with citron and virgin olive oil from Calabria

Œuf crémeux au caviar Baeri de la maison Prunier (5g)  36
Creamy egg with Baeri caviar from maison Prunier (5g)

Ravioli maison à la ricotta, épinards et poutargue (3 pièces / 5 pièces) 28/43
Ricotta and spinach homemade ravioli with bottarga (3 pieces / 5 pieces)

ENTRÉES SIGNATURE

Crudo de thon façon Ischia  35
Tuna crudo, Ischia style

Fleurs de courgette farcies, ricotta à la tomate et basilic 28
Stuffed courgette blossoms, ricotta with tomato and basil

Vignarola, gambero rosso et caviar Baeri de la maison Prunier (8g)  52
Vignarola, gambero rosso prawn and Baeri caviar from maison Prunier (8g)

POISSONS & FRUITS DE MER

SEAFOOD

Bar sauvage rôti aux artichauts violets, sauce vierge et truffe noire 	55
<i>Roasted wild sea bass with purple artichokes, virgin sauce and truffle</i>	
Filet de turbot rôti, ciambotta et soupe de poissons de roche 	68
<i>Roasted turbot fillet, ciambotta and fish soup</i>	
Homard au beurre safrané, tomates, rhum et café (demi / entier)	93/154
<i>Lobster with saffron butter, tomatoes, rum and coffee (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 grade 6-7, aubergines et tomates 	71
<i>Wagyu beef sirloin grade 6-7, aubergines and tomatoes</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
<i>Sliced avocado, organic quinoa, mango and tangy vinaigrette</i>	
Salade de tofu, crème de sésame et légumes épicés  	26
<i>Tofu salad, sesame cream and spicy vegetables</i>	
Sucrines croquantes, vinaigrette au citron  	18
<i>Baby lettuce, lemon vinaigrette</i>	
Fraîcheur de crabe, laitue et avocat 	34
<i>Avocado, lettuce and crab meat</i>	
Salade César : poulet / gambas / homard	34/38/62
<i>Caesar salad : chicken / king prawns / lobster</i>	
Buddha Bowl : vegan / saumon / thon 	29/32/36
<i>Buddha Bowl : vegan / salmon / tuna</i>	

SANDWICHES

Club Lutetia : poulet / saumon fumé / homard	42/46/62
<i>Club Lutetia : chicken / smoked salmon / lobster</i>	
Lobster roll brioché, sauce cocktail et oignons frits	51
<i>Lobster roll, cocktail sauce and fried onions</i>	
Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe noire	45/66
<i>Wagyu beef cheeseburger / with black truffle</i>	

CAVIAR

servi avec blinis et condiments
served with blinis and condiments

Baeri, Maison Prunier, 30g <i>Baeri, Maison Prunier, 30g</i>	160
Osciètre, Maison Prunier, 50g <i>Ossetra, Maison Prunier, 50g</i>	230
Beluga, Maison Kaviari, 30g <i>Beluga, Maison Kaviari, 30g</i>	400

SIGNÉ RIVE GAUCHE

6 huîtres Spéciales Gillardeau n° 4, Charente-Maritime  <i>6 Spéciales Gillardeau oysters from the Charente-Maritime region</i>	33
Demi-homard rôti et sphères de truffe  <i>Roasted half blue lobster and truffle spheres</i>	95
Demi-homard rôti et caviar Baeri (10g)  <i>Roasted half blue lobster and Baeri caviar (10g)</i>	115



Le registre des origines des viandes et homard est disponible sur simple 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 26/08/25

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 26/08/25