



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

Viennoise d'artichauts farcis au fromage de chèvre frais

Artichoke viennoise stuffed with fresh goat cheese

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 et huile d'olive vierge de Calabre 	39
<i>Sea bream carpaccio with citron and virgin olive oil from Calabria</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)	24/35
<i>Ricotta and spinach homemade ravioli with bottarga (3 pieces / 5 pieces)</i>	

ENTRÉES SIGNATURE

Crudo de thon façon Ischia 	35
<i>Tuna crudo, Ischia style</i>	
Viennoise d'artichauts farcis au fromage de chèvre frais	24
<i>Artichoke viennoise stuffed with fresh goat cheese</i>	
Cappuccino de potimarron, châtaignes et perles de truffe noire 	27
<i>Pumpkin cappuccino with chestnut and black truffle pearls</i>	

POISSONS & FRUITS DE MER

SEAFOOD

Bar sauvage rôti aux artichauts violets, sauce vierge et truffe noire 	58
<i>Roasted wild sea bass with purple artichokes, virgin sauce and truffle</i>	
Filet de turbot rôti, ciambotta et soupe de poissons de roche 	63
<i>Roasted turbot fillet, ciambotta and fish soup</i>	
Homard rôti au gruë de cacao, piment, choux farci et salsifi (demi / entier)	69/115
<i>Roasted lobster with cocoa nibs, chili, stuffed cabbage, and salsify (half / whole)</i>	

VIANDES & VOLAILLE

MEATS & POULTRY

Veau français rôti aux morilles, gnocchi et sauce Marsala	58
<i>Roasted French veal with morels, gnocchi and Marsala sauce</i>	
Faux-filet de bœuf Wagyu grade 6-7, endive Carmine braisée et cavoletti 	68
<i>Wagyu beef sirloin grade 6-7, braised Carmine endive, and Brussels sprouts</i>	
Poularde de Chalosse Arnaud Tauzin à la Chartreuse 	47
<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  24
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  28
Avocado, lettuce and crab meat

Salade César : poulet / gambas / homard 29/41/62
Caesar salad : chicken / king prawns / lobster

Buddha Bowl : vegan / saumon / thon  27/32/36
Buddha Bowl : vegan / salmon / tuna

SANDWICHES

Club Lutetia : poulet / saumon fumé / homard 38/41/58
Club Lutetia : chicken / smoked salmon / lobster

Lobster roll brioché, sauce cocktail et oignons frits 49
Lobster roll, cocktail sauce and fried onions

Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe noire 42/62
Wagyu beef cheeseburger / with black truffle

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>	450

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 lobster and truffle spheres</i>	95
Demi-homard rôti et caviar Baeri (10g)  <i>Roasted half lobster and Baeri caviar (10g)</i>	115



Végan



Sans gluten

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 22/10/25

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 22/10/25