

À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota 39
pain à la tomate

Tarama d'oursin 20
et fines herbes

4 Huîtres fumées 26
groseilles, jalapeño, menthe

CAVIAR

Baeri 160
Maison Prunier, 30g

Osciètre 230
Maison Prunier, 50g

Beluga 400
Maison Kaviari, 30g

HORS D'ŒUVRE

Soupe traditionnelle à l'oignon
gratinée à l'emmental

24

Œuf parfait
aux petits pois

34

Soupe de poisson
croûtons, rouille safranée et emmental

24

Assiette de saumon fumé
crème citronnée

29

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

36

✿ Palourdes en persillade
cuisinées minute

22

Cuisses de grenouille
meunières au curry thaï

38

6 gros escargots de Bourgogne
beurre persillé

28

VÉGÉTAL

✿ Avocat vinaigrette 18
au citron et riz soufflé

✿ Couscous de légumes 32
aux épices berbères

Asperges vertes 26 / 55
*à la sauce mousseline
/ caviar Baeri (3g)*

À CRU OU À CŒUR

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

Cœur de filet de thon mi-cuit 36
aux graines de sésame

✿ Tartare de bar 31
vinaigrette Calamansi

SALADES

✿ Salade Joséphine 24
*avocat, chou chinois, coriandre,
pomme, betterave*

Salade Ernest 54
*homard, concombre,
avocat, pomelo, gingembre
mayonnaise épicée*

✿ Salade Juliette 36
*thon mi-cuit, haricots verts,
crudités, olives et parmesan*

POISSONS ET FRUITS DE MER

✿ Turbot rôti 52
barigoule de légumes aux agrumes

Pâvé de saumon grillé 42
sauce «Café de Paris» et légumes verts

Linguine alle vongole 39

Quenelles de bar et langoustines 44
sauce Nantua

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 88
cuit dans ses sucs

Rôti a 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

✿ Côte de bœuf de Castille 136
sauce au poivre ou tartare - pour deux, 1kg

✿ Pêche du jour 128
au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg

VIANDES ET VOLAILLES

✿ Suprême de poulet fermier 45
légumes verts

✿ Bavette de bœuf grillée 39
sauce Lutèce et pommes frites

✿ Côte de veau rôtie lentement 56
champignon, jus au mélilot

✿ Agneau confit 54
croûte d'herbes et légumes printaniers

✿ Filet de bœuf / façon Rossini 64 / 76
sauce au poivre, pommes grenailles

✿ GARNITURES - 10

Pommes frites

Haricots verts

Salade verte

Riz basmati

Mousseline de pommes de terre

Fricassée de légumes