

Ce menu est un exemple susceptible d'être modifié selon les arrivages
This menu is an example subject to change according to arrivals

les entrées • starters

Mélange de petites salades aux herbes façon "mesclun", tomates et copeaux de parmesan <i>Mixed of greens with herbs, tomatoes and parmesan flakes</i>	€ 9
Escargots sauvages de Bourgogne au beurre d'ail <i>Burgundy wild snails on garlic butter</i>	la ½ douzaine ou la douzaine € 9/€ 15 <i>½ dozen or dozen</i>
Mozzarella Burrata et tomates cerises <i>Burrata mozzarella cheese and cherry tomatoes.</i>	€ 19
Petites sardines Ramon Pena et pain toasté <i>Small sardines Ramon Pena and toasted bread</i>	€ 12
Foie gras de canard en terrine maison mariné au porto, confiture d'oignons rouges et brioche <i>Duck foie gras terrine homemade marinated in port, served with a homemade brioche</i>	€ 20
Assiette dégustation de foie gras <i>Foie gras tasting plate</i>	€ 34
Assiette de jambon cru Ibérico Cinco jotas <i>Cold cuts ham Iberico cinco jotas</i>	€ 26
Assiette de jambon cru Mangalitzá <i>Mangalitzá cold cuts ham</i>	€ 30
Saumon fumé maison, crème citronnée et blinis <i>Homemade smoked salmon, lemon whipped cream and blinis</i>	€ 16
Brie truffé et salade verte <i>Brie cheese with black truffle and green salad</i>	€ 22
Croque aux truffes, petite salade et parmesan <i>Black truffle between 2 slices of bread toasted like a "croque monsieur", little salad and parmesan cheese</i>	€ 28

Caviars

Servis avec blinis, crème fouettée citronnée & vodka Taïga Shtof
Served with blinis & lemony whipped cream & vodka Taïga Shtof



Baeri royal

50 grs	€ 89
100 grs	€ 175
250 grs	€ 398

Oscietre Prestige

50 grs	€ 99
100 grs	€ 198
250 grs	€ 455



les plats • main courses

Tartare de thon frais et saumon fumé maison <i>Tartar of fresh tuna and homemade smoked salmon</i>	€ 21
Tartare de filet de boeuf classique ou italien, frites maisons <i>Beef tartar classic or italian way, homemade french fries</i>	€ 28
Linguini crémeuse à la poutargue et aux crevettes <i>Creamy Linguini with Poutargue and Shrimp</i>	€ 26
Pied de Cochon, foie gras, purée maison et crème de morilles <i>Pig trotter, foie gras, homemade mashed potatoes, morel sauce</i>	€ 26
Filet de boeuf, purée maison et crème de morilles <i>Beef fillet, homemade mashed potatoes, morel sauce</i>	€ 30
Ravioles de St Jean, crème légère aux champignons <i>St jean raviolis, light mushrooms cream sauce</i>	€ 19
Pied de cochon, foie gras, purée et crème aux morilles <i>Pig trotter, foie gras, puree and morel cream</i>	€ 26
Entrecote Angus, sauce poivre et pommes Dauphine <i>Angus entrecote, peppercorn sauce and puffed potatoes</i>	€ 36
Cuisses de canard confite maison, pommes sautées, champignons et crème légère aux champignons <i>Homemade confit duck leg, sautéed potatoes, mushrooms and light mushroom cream sauce</i>	€ 24
Pavé de thon mi-cuit, pommes de terre Ratte et coquillages, beurre blanc et rape de caviar séché <i>Half-cooked tuna steak, ratte potatoes and shellfish, white butter and dried caviar shredded</i>	€ 32

les assiettes • plates

Assiette de fromages affinés <i>Fine cheeses platter</i>	petite / grande € 17/€ 25 <i>small / large</i>
Assiette mixte <i>Mixed platter</i>	petite / grande € 21/€ 27 <i>small / large</i>
Assiette de charcuteries Italienne, Espagnole et Française <i>Italian, Spanish and French cold cuts selection</i>	petite / grande € 21/€ 27 <i>small / large</i>

les desserts • desserts

Crème brûlée à la vanille, sorbet cacao amer maison <i>Vanilla creme brulee, homemade bitter cocoa sherbet</i>	€ 9
Baba au rhum vieux Clement, ananas confit au poivre de séchuan <i>Rum baba with aged Clement rum, pineapple with sechuan pepper</i>	€ 10
Trianon, glace vanille maison <i>Trianon cake, homemade vanilla iced cream</i>	€ 9
Café / thé gourmand <i>Coffee / tea with an assortment of sweets</i>	€ 12
Glace et sorbets maison, tuile croquante <i>Homemade iced cream and sherbet, crispy cookie</i>	€ 9
Citron, cacao, pomme, coco, passion, vanille, pain d'épices, fruits rouges, pistache, ananas, crème de rhum, shrub <i>Lemon, cocoa, apple, coconut, passion, vanilla, gingerbread, red fruits, pistacho, pineapple, rum cream, shrub</i>	

Bon Appétit - Enjoy