

HIVER 2018

◆

CAVIAR 50G / 350.

*Caviar Oscietre Prestige de La Maison Kaviari,
Blinis de Pomme De Terre et Crème Fraiche*

◆

POUR DÉBUTER – TO BEGIN

- HUÎTRES SUR GLACE** 31.
Oysters on Ice
- SHISHITO** 14.
Poêlés à la Fleur de Sel
Pan-Seared Shishito Peppers and Fleur de Sel
- SARDINES DU PORTUGAL** 21.
Mariné Maison, sur Tartine de Pain au Levain, Crème d'Artichauts
et Légumes Aigre Doux
*House Marinated Portugal Sardines, Toasted Sourdough Bread, Artichoke Cream
And Pickled Vegetables*
- ARTICHAUTS FRITS** 17.
Aioli et Sel à la Menthe
Fried Artichokes, Garlic Aioli and Mint Salt
- JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA BELLOTA "SEÑORÍO"** 36.
Pain au Levain Grillé et Beurre de Tomates
Acorn Fed Iberico Ham, Grilled Sourdough Bread and Tomato Butter

Riccardo Bertolino
Chef Exécutif



ENTRÉE – STARTER

- VITELLO TONNATO** 27.
Veau de Lait Rôti aux Herbes, Sauce Tonnato, Celeri et Câpres
Traditional Veal Tonnato, Celery and Capers
- CRABE ET COUTEAUX DE MER** 36.
Bouillon Glacé au Dashi, Sashimi de Turbot, Avocats et Coriandre
Stone
Crab, Dashi Gelée, Turbot Sashimi, Razor Clams, Avocado and Coriander
- BURRATA** 26.
Puntarelle Braisé à l'Ail et Olives Noires, Noix de Pin
Burrata Cheese, Garlic and Black Olive Braised Puntarelle, Pine Nuts
- THON BLUEFIN** 29.
Carpaccio au Paprika Espagnole et Lardo Iberico
Bluefin Tuna Carpaccio with Spanish Paprika Dressing and Lardo Iberico
- FOIE GRAS POËLÉ** 38.
Coing, Noisette et Brioche
Pan Seared Foie Gras, Quince, Hazelnut and Brioche Bread
- CRUDO DE DORADE** 29.
Clémentine, Radicchio Tardivo et Poire Asiatique
Pink Snapper Crudo, Clementine, Radicchio Tardivo and Asian Pear
- FEUILLES D'AUTOMNE** 23.
Croustillant de Chou, Courges, Topinambours et Crème aux Noix
"Autumn Leaves", Crispy Cabbage Leaves, Butternut Squash, Sunchoke and Walnut Cream

PÂTES FAIT MAISON – HOMEMADE PASTA

- RAVIOLO AU JAUNE D'ŒUF COULANT** 31.
Ricotta de Brebis, Crème d'Épinards et Émulsion de Parmesan
Egg Yolk Raviolo, Sheep Milk Ricotta, Spinach Coulis and Parmesan Froth
- TAGLIERINI AU GRANO ARSO** 37.
Palourdes, Ail, Persil et Vin Blanc
Toasted Wheat Taglierini Pasta with Clams, Garlic, Parsley and White Wine
- SPAGHETTI À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD** 69.
Homemade Spaghetti Pasta with Perigord Black Truffle

POISSON - FISH

- SAINT-PIERRE** 54.
Choux-Fleurs, Pommes de Terre Confites au Beurre Fumé,
Sauce Vin Blanc et Safran
John Dory, Cauliflowers, Smoked Butter Poached Potatoes, White Wine and Saffron Sauce
- TURBOT D'ESPAGNE** 65.
Risotto de Celeri-Rave, Beurre Noisette
Spanish Turbot, Celeriac Risotto, Brown Butter

VIANDE – MEAT

- DUO DE VEAU** 55.
Longe Rôtie, Ris Doré, Cannelloni Farci aux Endives et Langue de Veau, Jus
au Vin Blanc
et Câpres de Sicile
*Roasted Veal Loin and Sweetbread, Endive and Veal Tongue Stuffed Cannelloni,
White Wine and Caper Jus*
- AGNEAU DE KAMOURASKA** 55.
Côtelette Rôtie et Selle Farcie, Aubergines, Olives et Ail Noir
Roasted Kamouraska Lamb Chop, Stuffed Saddle, Eggplants, Olives and Black Garlic

MENU DÉCOUVERTE

4 SERVICES | 85.

Pour l'Ensemble des Convives Jusqu'à 8 personnes

For the Entire Table Only up to 8 personnes

TERRINE DE FOIE GRAS +5.

Marbré à l'Anguille Fumée, Girolles et Romarin
Foie Gras Terrine with Smoked Eel, Chanterelle Mushrooms and Rosemary

Ou/Or

VITELLO TONNATO

Veau de Lait Rôti aux Herbes, Sauce Tonnato, Celeri et Câpres
Traditional Veal Tonnato, Celery and Capers

Ou/Or

CRUDO DE DORADE

Clémentine, Radicchio Tardivo et Poire Asiatique
Pink Snapper Crudo, Clementine, Radicchio Tardivo and Asian Pear



RAVIOLI

Farci à la Patate Douce et Primo Sale, Romarin et Chou
Homemade Sweet Potato and Primo Sale Cheese Stuffed Ravioli, Rosemary and Cabbage



SAINT-PIERRE

Choux-Fleurs, Pommes de Terre Confites au Beurre Fumé,
Sauce Vin Blanc et Safran
*John Dory, Cauliflowers, Smoked Butter Poached Potatoes,
White Wine and Saffron Sauce*

Ou/Or

PORCELET

Farci et Rôti Entier, Pomme de Terre Ratte au Romarin et Jus au Fenouil
Roasted Suckling Pig, Rosemary Fingerling Potato, Fennel Jus



CHOCOLAT COULANT

Cœur au Caramel à la Fleur de Sel et Glace au Lait Caramélisé
Chocolate Coulant, Fleur de Sel Liquid Caramel, Caramelized Milk Ice Cream

Ou/Or

MARRON ET CLÉMENTINE

Biscuit et Chantilly à la Châtaigne, Meringue à l'Anis Vert et
Sorbet à la Mandarine Napoléon
Chestnut Biscuit and Chantilly, Green Anise Meringue and Mandarin Sorbet

MENU DÉGUSTATION — TASTING MENU

7 Services | 125.

Accords Vins | Wine Pairing 100.

Pour l'Ensemble des Convives Jusqu'à 21h00

Available for the Entire Table Until 9:00 P.M.