

·LA CARTE·

·À PARTAGER·

- LE CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON KAVIARI PARIS (30G) 80€

·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE LANGOUSTINES, GRENADE, ŒUFS DE TOBIKO, SAUCE MISO 23€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, ARTICHAUTS, CRÈME D'AIL ET HUÎLE DE PERSIL 16€
- LES TOMATES, ŒUF COULANT, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE BASILIC ET CACAHUÈTE 15€
- L'ÉMIETTÉ DE CRABE, GASPACHO ET SPAGUETTI DE COURGETTES 15€

·LES PLATS·

- LE HOMARD BLEU POÊLÉ, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE HOMARDINE 48€
- LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT, PETITS POIS, JUS À LA SARRIETTE 34€
- L'ONGLET DE VEAU CUIT ROSÉ AU THYM, PURÉE DE CHARLOTTE 23€
- LA DORADE ROYALE, LÉGUMES DU SOLEIL, JUS VIERGE 23€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE 22€

·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LA TARTE CHOCOLAT JIVARA, NOISETTES TORIFIÉES ET CARAMÉLISÉES 12€
- LES FRUITS ROUGES DE LOUISE ANAÏS, INFUSION DE VERVEINE CITRON ET GLACE YAOURT 12€
- LES FRAISES, CRÈMEUX AU THÉ MATCHA, BISCUIT AMANDES 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MINIMUM UN PLAT À LA CARTE

POUR TOUTE PERSONNE AYANT UN RÉGIME SPÉCIAL OU INTOLÉRENCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ CONSULTER NOTRE ÉQUIPE.

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, PRODUCTEURS ET COLLABORATEURS LOCAUX.

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS.

ORIGINE VIANDE – BŒUF ET VEAU : BELGIQUE –