

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE ¹⁰
VELOUTÉ ASPERGES VERTES ¹⁸
ST JACQUE JUSTE SNACKÉES, SÉSAME NORI ²⁸
JAMBON CULATELLO ²⁸
SIX GROS ESCARGOTS ²⁰

HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS, VINAIGRETTE CLASSIQUE ¹⁷
BURRATA, AUBERGINE CONFITE ¹⁹
SALADE BABY SPINACH, VINAIGRETTE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN ¹⁹
KALE, QUINOA, AVOCAT, GRENADE ²¹
ŒUF PARFAIT, JEUNES ASPERGES VERTES, MORILLES ²⁴
SALADE DE HOMARD ³⁴
CŒUR DE LAITUE, POMELOS, HUILE D'OLIVE CITRON ¹⁶

L'AVOCAT SURPRISE *La Maison du Caviar* ³²
SAUMON TOSAZU, EN SASHIMI CORIANDRE & RADIS ²⁵
TARTARE DE THON, MANGUE FRAÎCHE ²⁶
CARPACCIO DE BAR, AGRUME, GINGEMBRE FRAIS ²⁵

SAUMON FUMÉ, CRÈME ANETH & BLINIS ²⁸
FOIS GRAS DE CANARD, SUFFISANT POUR DEUX ²⁹
CAVIAR OSCIETRE ROYAL GOLD 30gr ⁹⁰

BAR À LA GRENOBLOISE ²⁹
SAUMON VAPEUR, SAUCE VIERGE ²⁹
THON CRU/CUIT, COMME UN TATAKI ³⁹
LE FAMEUX SILVER COD DU GEORGES ⁴⁵

CARPACCIO DE BŒUF, BASILIC, PARMESAN, ZESTES DE CITRON ²⁴
TARTARE CRU OU ALLER RETOUR AUX HERBES ²⁶
CÔTELETTES D'AGNEAU À LA PLANCHA ³⁶
FILET CHÂTEAU, SAUCE BEARNAISE OU POIVRE ⁴⁵
LE TIGRE QUI PLEURE ⁴⁴
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, CURRY, CHUTNEY ²⁷

RIGATONI, TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉES ¹⁹
OU À LA TRUFFE D'ÉTÉ ²⁹
CROQUE BEAUMARLY ¹⁸

SPRATS, PAIN GRILLÉ BEURRE ¹⁶
PETITS NEMS DE POULET ¹⁹
STRACCIATELLA, TOMATES, BASILIC ¹⁴
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ ¹⁵
PISTACHES ⁷
OLIVES DE KALAMATA ⁷
HOUMOUS & PITA ⁸
FROMAGE FRAIS, ZAATAR & HUILE D'OLIVE ⁸

PETITS ROCAMADOURS EXTRAS ¹⁰

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ¹⁸
TARTE CITRON FRAMBOISE ¹⁵
MILLE FEUILLES CROQUANT, GRAINES DE VANILLE ¹⁵
ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ ¹⁶
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES ¹⁸
MOELLEUX CACAO, GLUTEN FREE * ¹²
BABA AU RHUM ZESTE AGRUME ¹⁶
PAVLOVA FRUITS ROUGES ¹⁸

GLACE VANILLE BOURBON, TUILE AUX AMANDES ¹²
SORBET DE SAISON ¹²

Supplément accompagnement 6€.

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine EU : Carpaccio de bœuf (rond de gîte) origine France, Filet Chateau origine Pays Bas, Tigre qui pleure origine Allemagne, Tartare de bœuf origine France, et volaille origine France. Tous nos plats sont faits maison (sauf*) et sont élaborés sur place par notre équipe et selon nos recettes, à partir de produits bruts issus d'une sélection rigoureuse. Nous tenons à votre disposition un document récapitulatif des allergènes, merci de nous le demander si besoin. Les chèques ne sont pas acceptés. Prix nets en euro.