

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE ¹⁰

GASPACHO DE TOMATE ¹⁸

SIX GROS ESCARGOTS* ²⁰

JAMBON CULATELLO* ²⁸

CŒUR DE LAITUE, POMELOS, HUILE D'OLIVE CITRON ¹⁴

HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS, VINAIGRETTE CLASSIQUE ¹⁸

TOMATES ANCIENNES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ¹⁹

BURRATA, AUBERGINE CONFITE ²⁰

SALADE BABY SPINACH, VINAIGRETTE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN ²⁰

KALE, QUINOA, AVOCAT, GRENADE ²²

SALADE DE HOMARD ³⁶

L'AVOCAT SURPRISE La Maison du Caviar ³²

SAUMON TOSAZU, EN SASHIMI CORIANDRE & RADIS ²⁵

TARTARE DE THON, MANGUE FRAÎCHE ²⁷

CARPACCIO DE BAR, AGRUME, GINGEMBRE FRAIS ²⁶

SAUMON FUMÉ*, CRÈME ANETH & BLINIS ²⁹

FOIE GRAS DE CANARD*, BELLE TRANCHE ¹⁵

CAVIAR OSCIETRE ROYAL GOLD* 30gr ⁹⁰

SAUMON VAPEUR, SAUCE VIERGE ²⁹

BAR À LA GRENOBLOISE ³⁰

THON CRU/CUIT, COMME UN TATAKI ³⁹

LE FAMEUX SILVER COD DU GEORGES ⁴⁵

CARPACCIO DE BŒUF, BASILIC, PARMESAN, ZESTES DE CITRON ²⁵

TARTARE CRU OU ALLER RETOUR AUX HERBES ²⁶

CÔTELETTES D'AGNEAU À LA PLANCHA, SAUCE DIABLE ³⁸

FILET CHÂTEAU, SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE ⁴⁶

LE TIGRE QUI PLEURE ⁴⁵

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, CURRY, CHUTNEY ²⁸

RIGATONI, TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉES ²¹

OU À LA TRUFFE D'ÉTÉ ²⁹

CROQUE BEAUMARLY ¹⁹

SPRATS*, PAIN GRILLÉ BEURRE ¹⁷

PETITS NEMS DE POULET* ¹⁹

STRACCIATELLA, TOMATES, BASILIC ¹⁵

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ ¹⁶

OLIVES DE KALAMATA ⁷

PISTACHES ⁸

HOUMOUS & PITA ⁹

FROMAGE FRAIS, ZAATAR & HUILE D'OLIVE ⁹

PETITS ROCAMADOURS EXTRAS ¹²

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ¹⁸

TARTE CITRON FRAMBOISE ¹⁶

MILLE-FEUILLE CROQUANT, GRAINES DE VANILLE ¹⁷

CHEESECAKE* ET COULIS DE FRUITS ROUGES ¹⁹

MOELLEUX CACAO, GLUTEN FREE ¹⁴

BABA AU RHUM ZESTE AGRUME ¹⁶

PAVLOVA FRUITS ROUGES ¹⁹

GLACE VANILLE BOURBON OU SORBET CACAO, TUILE AUX AMANDES ¹⁴

SORBET FRUIT DE SAISON ¹⁴

Supplément accompagnement 7€.

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, Agneau origine Grande Bretagne 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.