

100%

ENTRÉES

PARISIEN	22 €
Velouté de potimarron au lard croustillant	
CLASSIQUE	23 €
Frisée aux lardons et à l'œuf poché	
PRODUIT NOBLE	80 €
Dos de saumon Balik, crème à l'aneth et blinis	
MEURICE	32 €
Club sandwich	
PLAISIR	37 €
Ravioles de langoustines, beurre monté au thym	
TERROIR	38 €
Terrine de foie gras de canard, chutney de coing	

PLATS

INDIEN	30 €
Curry d'agneau comme à Madras	
MARIN	36 €
Linguine aux coquillages	
CLASSIQUE	42 €
Fricassée de volaille fermière aux champignons	
VÉGÉTARIEN	26 €
Papillote de légumes de saison	
PARISIEN	26 €
Jambon et sa purée moelleuse	
LYONNAISE	38 €
Foie de veau poêlé	

DESSERTS

DOUCEUR	14 €
Tarte soufflée au fromage blanc	
TRADITION	14 €
Sablé amandine framboise-myrtille	
SOLEIL	14 €
Ile flottante à la vanille bourbon	
CHOCOLAT	14 €
Religieuse au chocolat tonka	
SUD	14 €
Tarte tropézienne	
CARAMEL	14 €
Glace caramel au beurre demi-sel	

Provenance de nos viandes
 * origine France
 **origine Etats-Unis

Sans

ENTRÉES

TABOU	580 €
Caviar osciètre Royal (50 gr) et ses condiments	
LIPIDE	36 €
Consommé de bœuf au miso relevé au gingembre	
PAIN	36 €
Sandwich au bœuf sauté, salade croquante	
FAIM	20 €
Quiche lorraine, salade de jeunes pousses	
OS	56 €
Jambon Ibérico de Bellota, pain et tomate au basilic	
CUISSON	32 €
Céviche de daurade royale aux petits condiments	

PLATS

PÂTE	45 €
Rouget à la plancha, tagliatelles de légumes et bouillon thaï	
INTERDIT	97 €
Homard du Maine et ses coquillettes truffées	
CHEF	38 €
Hamburger *et frites maison	
ÉCAILLE	52 €
Noix de coquilles Saint-Jacques dorées à la duxelles de cèpes	
COMPLEXE	58 €
Entrecôte Black Angus** à la plancha, beurre maître d'hôtel	
MATIÈRE GRASSE	67 €
Goujonnettes de sole et coquillages, petits légumes vapeur	

DESSERTS

CHIBOUST	14 €
Saint Honoré, Rivoli	
CAPRICE	14 €
Au vieux rhum, le baba	
HÉSITATION	14 €
Tarte au citron meringuée	
RETENUE	14 €
Tarte crémeuse au chocolat caramel	
SCRUPULE	14 €
Gâteau succès au pralin noisette	
ÉQUIVOQUE	14 €
Tarte aux poires rôties, chiboust à la cannelle	