

CANAPÉS

BOUCHÉE DE LANGOUSTINE Foie gras, caviar, jaune d'oeuf	48
“STEAM DELUXE” Pain vapeur, poulet croustillant, crème sûre et caviar	45
DATTE MAZAFATI Ganache de foie gras et pistaches	9
TARTARE DE HAMACHI Arêtes à l'oignon	20
OEUF À LA COQUE Escargots gros gris, crème d'Époisse & topinambour	12
DONAIR DE FLANC DE PORC 3.0	11
VOL AU VENT Rillettes de saumon au vin blanc & concombre	10
RAZOR “CLAMS” Babeurre, celtuce, huile d'ail & échalotes	26
TARTELETTE DE MAÏS Haricots noirs, cotija & garniture Tex-Mex	10

PETITS PLATS

FROID

JAMON BELLOTA Ravigote aux tomates & amandes marcona	50
ROTI DE BOEUF Comté, laitue amère & vinaigrette oignon caramélisé & ail rôti	18
SAUMON MI-CUIT Brocoli au sésame, piment mariné, champignons & garniture d'aneth	28
HAMACHI “KUMBUJIME” Condiment épices thaï, shimeji confit au beurre noisette, consommé de safran.	38
TARTARE DE FILET Citrons confits, sardines fumées espagnols, mayonnaise au câpres, choux-fleur & crème de fenouil	26

CHAUD

WAGYU A5 Riz aux champignons, condiment d'échalottes au saké	82UN
PÉTONCLES RÔTIES Tagliatelles d'oignons carbonara & pomme de terre Dauphine Fernand point	16UN
MOULES GÉANTES Chorizo Iberico, condiments un peu épicés & streusel d'ail rôti	18
CREVETTES EXTRA COLOSSALES Beurre blanc au vermouth & chilli	28UN
SAUCISSE MAISON SUR LE GRILL “Panelle”, brocoli chinois & mayo à la kalamata	14

GRANDS PLATS

RIS DE VEAU

Bisque de homard, pomme de terre, purée de fenouil & crème au raifort

65

PLAT DE CÔTES

Chimichurri au gras de boeuf, oignons frits & pomme de terre ratte

42

BAR RAYÉ SAUVAGE

Huile d'oignons verts & caperon, topinambour rôti & sauce tartare chaude

48

DEMI POULET GRILLÉ

Peperoncini, cipoline, panet sauce Dianne

28

GNOCCHI À LA TRUFFE NOIRE

Gnocchi de Ricotta, sauce crème & truffe noire fraîche

65

HOMARD ENTIER DE LA NOUVELLE ÉCOSSE STYLE MIAMI

Friture légère, coriandre, ail confit & condiment sel & poivre

100

BOEUF WELLINGTON

Duxelle de champignons, bette à carde & sauce marchand de vin

120

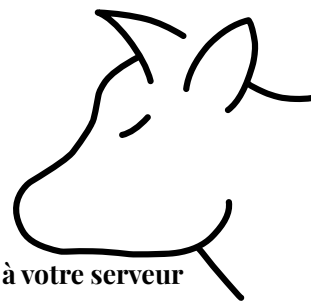
LES BOEUFs DE CHOIX

ANGUS CANADIEN TOP 2/3 AAA AVEC OS

ANGUS CANADIEN TOP 2/3 AAA SANS OS

WAGYU JAPONNAIS A5 DE KAGOSHIMA

Demandez la carte des viandes à votre serveur



Caviar

KRISTAL - 290/50G

OSCIETRE GOLD - 350/50G

BELUGA - 490/50G

MALOSSOL - 50/10g



Tournée pour la cuisine

35

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT

Amandes, noisettes & épices sur pancake au chocolat

20

GÂTEAU AUX CAROTTES

Confit de clémentines, mousse de fromage infusée à l'épinette

20

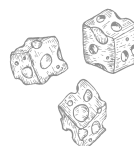
BABA AU CIDRE

Érable & mélilot

20

PETITE MOLLE À LA CRÈME & TRUFFE FRAICHE

65



Fromages

15-25-35-45