

CANAPÉS

BOUCHÉE DE LANGOUSTINE Foie gras, caviar, jaune d'oeuf	48
“STEAM DELUXE” Pain vapeur, poulet croustillant, crème sûre et caviar	45
TARTELETTE “CALIFORNIA ROLL” Pétoncles frais, avocat, concombre, riz soufflé & ciboulette	11
TARTARE DE HAMACHI Arêtes à l'oignon, riz soufflé & saumure de pepperoncini	20
OEUF À LA COQUE Escargots gros gris, crème d'Époisse & topinambour	12
VOL AU VENT Rillette de saumon au vin blanc, concombre & caviar de truite	10
TARTELETTE DE MAÏS Haricots noirs, cotija & garniture Tex-Mex	10
DONAIR DE FLANC DE PORC 3.0	11
CROQUETAS DE QUEUE DE BOEUF JERK Banane bouillie & piments marinés	14
CIGARE SPANAKOPITA AU FOIE GRAS	16

PETITS PLATS

FROID

CHAUD

JAMON BELLOTA Ravigote aux tomates & amandes marcona	50	WAGYU A5 Riz aux champignons, condiment d'échalottes au saké	82UN
HAMACHI “KUMBUJIME” Condiment épices thaï, shimeji confit au beurre noisette & consommé de safran	38	PÉTONCLES RÔTIÉS Tagliatelles d'oignons carbonara & pomme de terre Dauphine Fernand point	16UN
SAUMON MI-CUIT Brocoli au sésame, piment mariné, champignons & garniture d'aneth	28	MOULES GÉANTES Chorizo Iberico, condiments un peu épicés & streusel d'ail rôti	18
TARTARE DE FILET DE BOEUF Citrons confits, sardines fumées espagnols, mayonnaise au câpres, choux-fleur & crème de fenouil	26	CREVETTES GRILLÉES Crevettes du Mexique à la mexicaine, ail, oignon rouge & “sazon” maison	28UN
SALADE D'ENDIVES Soubise, porchetta, chapelure de muffin anglais & caciocavallo Avehion	17	SAUCISSE MAISON SUR LE GRILL “Panelle”, brocoli chinois & mayo à la kalamata	14
PÂTÉ EN CROÛTE Boudin, ris de veau, foie gras, choux de Bruxelles & moutarde	20	BROCHETTE DE PIEUVRE Chorizo, piments marinés avec tomates grillées, mangue verte & aioli noir à l'encre	34
		LANGOUSTINE VIVANTE DE BRETAGNE Beurre blanc, ail rôti & jalapeno	26UN

GRANDS PLATS

RIS DE VEAU Bisque de homard, purée de pomme de terre et fenouil & crème au raifort	65
TOMACQ Aubergines poulet & salade acidulée	40
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	44
GIGOT D'AGNEAU Gnocchi romain, rabiolle, condiment olives & chili	65
DEMI POULET GRILLÉ Peperoncini, cipoline, panet & sauce Dianne	28
GNOCCHI À LA TRUFFE NOIRE Gnocchi de Ricotta, sauce crème & truffe noire fraîche	65
SOLE BONNE FEMME Fumet, champignons & hollandaise	100
HOMARD ENTIER DE LA NOUVELLE ÉCOSSE STYLE MIAMI Friture légère, coriandre, ail confit & condiment "Chinatown"	125
BOEUF WELLINGTON Duxelle de champignons, bette à carde & sauce marchand de vin	120

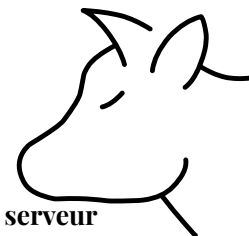
LES BOEUF S DE CHOIX

ANGUS CANADIEN TOP 2/3 AAA AVEC OS

ANGUS CANADIEN TOP 2/3 AAA SANS OS

WAGYU JAPONNAIS A5 DE KAGOSHIMA

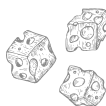
Demandez la carte des viandes à votre serveur



Caviar



KRISTAL - 290/50G
BELUGA - 490/50G
MALOSSOL - 50/10G



Fromages

15-25-35-45



Tournée pour la cuisine

DESSERTS

DATTE MAZAFATI Ganache de foie gras et pistaches	9
PARIS BREST Ganache amande, cœur coulant cacao & toffee croustillant	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