

FROID

Tartare de bœuf coréen - 22

Kimchi, riz soufflé, oignons verts, échalotes croustillantes & concombres marinés au soya.

Saumon « king » mi-cuit - 23

Brocolis aux sésames, piments marinés et champignons blancs.

Bouchée de langoustine de Bretagne – 24/un

Foie gras, caviar & jaune d'oeuf.

Asperges locales - 24

Fonduta Fontina Val D'Aosta, amandes & croutons.

Homard froid – 55

Iceberg, pepperoni, ricotta salata, Ruffles crème sure

Toast de tartare & foie gras – 30

Crinkle fries au fromage

Pâté en croute - 18

Porcelet, piccalilli.

CAVIAR

MAISON KAVIARI

Kristal 260/50g

Transmontanus – 200/50g

Oscietre Gold – 320/50g

Beluga – 460/50g

Kristal 500/100g

MAISON ANTONIUS

Siberian 200/50g

Oscietre 220/50g

Albinos 480/50g

Oeufs, ciboulette, échalottes, crème fraîche & blinis.

Dégustation caviar : 6 x 50g – 1600

CHAUD

Pain brioché - 6

Beurre composé.

Donair de flanc de porc 2.0 - 8

Pain pita maison, laitue, tomates, oignons & sauce spéciale.

Canard confit – 21

Haricots noirs, Fritos & crema.

Crevettes xtra colossale – 20/un

Petits anneaux alla zozzona.

Cotelettes d'agneau – 46

Pesto de pistache & crema.

Wagyu katsu sando – 160

Sauce okonomi & caviar.

Crevettes de roche à la Szechuan – 22

Chicharron, cacahouètes, gingembre

Morilles à la crème – 41

Œuf de canne & moelle

Homard entier croustillant style Miami (2 lbs) - 110

Mayonnaise mojo.

Temaki de « Soft Shell » - 20

Foie gras, mayo spicy

PÂTES

Gnocchis à la truffe noire de l'Australie - 55

PLÂTS

Côte de veau à la milanaise - 65

Côte de veau locale, linguine guanciaie, crème & poivre noir.

Poulet fermier – 26

Choucroute, speck Allemand, spaetzle, Sc. Bonnefoy.

Doré à la provençale– 37

Safran, poivrons et fenouil rôtis, câpres..

Bifteck de surlonge - 48

Empanadas Colombien, « Aji » & Boston.

Pithivier – 120

Pigeon, foie gras, maitake

Homard du printemps – 120

Beurre blanc à la tomate, asperges & epinards

GUÉRIDON

Crudo – 120

Bar de la méditerrané

Wagyu onigiri – 130

« Shiso » & « umeboshi ».

Rib steak & frites pour 2 - 200

Côte de bœuf, frites, salade au bleu & légumes verts.

Jamón Ibérico de Bellota – 55

Fromage frais & condiment de tomates au xéres.

Raclette Savoyarde au lait cru – 40

« Tatter tots », crespò, jambon aux herbes

Fromages du moment - 25, 35, 45, 55