

TRUFFE

A partager

ASSIETTE DE RADIS 6

SAUCISSON BEURRE AU MILIEU DE LA TABLE 8

TARAMA BLANC & BLINIS 11

CAVIAR OSCIETRE 30G MAISON DU CAVIAR 85

Entrées

VELOUTÉ DE POTIRON 9

OEUFS MIMOSA 7

POËLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, OEUF POCHÉ BIO 13

AUBERGINE GRILLÉE & BURRATA CRÉMEUSE 15

CARPACCIO D'ARTICHAUT, VINAIGRETTE TRUFFÉE 17

BELLE FRISÉE AUX LARDONS À PARTAGER 16

3 HUITRES PERLES DE L'IMPÉRATRICE N°2 - JOEL DUPUCH 16

SAUMON FUMÉ ECOSSAIS MAISON DU CAVIAR 26

TARTARE DE THON AVOCAT SPICY 21

CARPACCIO DE BAR, CITRON GINGEMBRE 18

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE* 17

FOIE GRAS DE CANARD, PAIN TOASTÉ 22

Plats

COQUILLETES SERRANO COMTÉ / & TRUFFE 18/27

RIGATONI AUX MORILLES 32

FILET DE BAR A LA GRENOBLOISE 28

DOS DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE 29

NOIX DE SAINT-JACQUES TRADITION 33

CONFIT DE CANARD DE LA MAISON CASTAING 28

POULET RÔTI SAUCE SUPRÊME OU AUX MORILLES 26/38

POITRINE DE COCHON DE 36H 23

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 31

TARTARE BRASSERIE 22

BOURGUIGNON DE BOEUF 25

CHATEAU FILET, SAUCE POIVRE 42

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 13

CARPACCIO D'ANANAS, SORBET BASILIC 12

UNE PART DE TARTE CITRON MERINGUÉE 13

L'ÉCLAIR GÉANT AU CARAMEL BEURRE SALÉ 14

PARIS BREST 13

MOUSSE AU CHOCOLAT POUR 2, 3 OU 4... 18

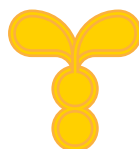
MILLEFEUILLE VANILLE COEUR COULANT CARAMEL 12

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 9

COUPE COLONEL 13

GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 9

CAFÉ GOURMAND 11



TRUFFIER

Saint Sylvestre

MENU 180 EUROS

UNE COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

A glass of champagne Louis Roederer

TARAMA À LA TRUFFE ET BLINIS MAISON DU CAVIAR

Truffle tarama & blinis Maison du Caviar

Entrée

VELOUTE DE CHATAIGNES ET CHAMPIGNONS, COPAUX DE TRUFFE NOIRE

Chestnut & mushrooms soup with truffle

CARPACCIO DE ST JACQUES, CITRON CAVIAR

Scallops carpaccio, lemon caviar

6 HUITRES PERLES DE L'IMPÉRATRICE JOEL DUPUCH

6 oysters «Perles de l'Impératrice» n°2, Joel Dupuch

RAVIOLES DE LANGOUSTINES

Langoustine ravioli

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, CHUTNEY POIRE FIGUE

Duck foie gras, pear & fig chutney

Plat

RIGATONI AUX MORILLES

Rigatoni pasta with morels, yellow wine sauce

SAINT-JACQUES EN COQUILLE «TRADITION»

Scallops in shell «tradition»

BAR DE LIGNE SAUCE CHAMPAGNE

Steamed seabass, champagne sauce

RIS DE VEAU CROUSTILLANTS

Veal sweetbreads

CHATEAU FILET DE BOEUF ROSSINI

Beef fillet rossini

Dessert

PROFITEROLES CHOCOLAT VANILLE AMANDE TRUFFE

Chocolate profiteroles, almond & truffle ice cream

PAVLOVA AUX AGRUMES

Citrus pavlova

MONTBLANC AUX MARRONS

Montblanc with chestnut

MILLEFEUILLE VANILLE COEUR COULANT CARAMEL

Vanilla millefeuille with caramel

COUPE COLONEL VODKA BELUGA

Lemon sorbet with beluga vodka