

Les Entrées froides

<i>Foie de canard confit en cerise de Krasnodar et chutney aux pommes</i>	<i>1400</i>
<i>Carpaccio de Crevettes rouges de Magadan, boules curry et coco, bouillon au parfum de citronnelle</i>	<i>1800</i>
<i>Composition autour du Crabe du Kamchatka, purée de coriandre et petits légumes</i>	<i>2400</i>
<i>Tartare de Saumon et Huître, graines de sesame et bouillon d'algues</i>	<i>2100</i>
<i>Tartare de Tomates Azerbaïdjanaise, saveur d'origan et olives virtuelles</i>	<i>1100</i>
<i>Tamura de petits Calamars sur son lit de sauce romesco et capsules de coco</i>	<i>950</i>
<i>Le Tartare de filet de Bœuf Angus à la parisienne</i>	<i>1600</i>
<i>Le Malevich végétal et sorbet aux herbes variées</i>	<i>860</i>
<i>Les Huîtres Spéciales N° 2</i>	<i>450</i>

Les Entrées chaudes

<i>Crabe du Kamchatka en tempura de curry, gelée de fruits de la passion et ships de riz</i>	2400
<i>Noix de Saint Jacques du pacifique, purée de petits fumée et échalotes confites</i>	2000
<i>Risotto carnaroli aux truffes du Périgord et filet de cailles</i>	2100
<i>Brandade à la nîmoises gratinée et petits calamars frits</i>	1600
<i>Crème brûlée de potiron cèpes rôtis et foie de canard</i>	1500
<i>Fantaisie forestière autour des champignons, œuf parfait, foies de volaille confits et réduction porto</i>	1300

Les Soupes

<i>Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron</i>	1500
<i>Crème soupe de champignons blancs et huître spéciale</i>	1300

Bouillon vert pré et escargots rôtis 1300

La soupe à l'oignon "Vieux Paris" 900

Les Poissons

Bouillabaisse de Marseille au trois poissons, croûtons et rouille 3200

*Cannelonis de crevettes de magadan, échalotes confites et sabayon
beurre noisette* 2200

*Filet de loup label rouge en panure d'olives séchées, mille-feuilles de
pommes de terre et artichauts, huile verte au basilic* 3600

*Pavé de turbot poché, purée aux algues, sabayon et émulsion de lait
fumé* 3600

*Filet de saint Pierre rôti, beurre blanc au jus de moules et amandes
rôties* 2700

Les Viandes

<i>Canard entier rôti à la Louis XV</i>	<i>11000</i>
<i>Entrecote de bœuf pour deux, purée d'herbes et épinards, sauce béarnaise</i>	<i>5200</i>
<i>Filet de bœuf Angus rôti, carpaccio de cèpes et sauce bordelaise</i>	<i>2800</i>
<i>Filet de chevreuil à la sauce grand veneur et baies sibériennes</i>	<i>2500</i>
<i>Épaule d'agneau de lait confite en basse température, aubergine reconstruite, sauce hachée aux épices marocaine</i>	<i>1800</i>
<i>Moelleux de poulet fermier aux langoustines et bisque légère</i>	<i>1900</i>
<i>Le coq au vin</i>	<i>1800</i>
<i>Filet de canard fermier, gastrique aux cerises de Crimée et purée pommes, potiron</i>	<i>1500</i>

Les Desserts

<i>Le rhum baba aux fruits rouges et grand marnier</i>	<i>1100</i>
<i>Plombiere au nougat et fruits rouges concassées, réduction de martini rouge</i>	<i>820</i>
<i>Le volcan de Santorini, sorbet et meringue</i>	<i>720</i>
<i>La sphère chocolatée aux oranges confites et caramel salée</i>	<i>1100</i>
<i>Le gâteau aux pommes confites et caramélisées, pop corn et glace vanille</i>	<i>720</i>
<i>Le grand éclair aux fraises et goût malabar</i>	<i>800</i>
<i>Les glaces et sorbets maison</i>	<i>200</i>