

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

Crabe du Kamchatka en tempura de curry, gelée de fruits de la passion et ships de riz 2400

Noix de Saint Jacques du pacifique, purée de petits fumée et échalotes confites 2000

Risotto carnaroli aux truffes du Périgord et filet de cailles 2100

Brandade à la nîmoises gratinée et petits calamars frits 1600

Crème brûlée de potiron cèpes rôtis et foie de canard 1500

Fantaisie forestière autour des champignons, œuf parfait, foies de volaille confits et réduction porto 1300

Les Soupes

Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron 1500

Crème soupe de champignons blancs et huître spéciale 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>