

—top au

ENTRÉES

- Huîtres n°3 David Hervé, gelée de champagne et caviar Sturia d'Aquitaine : (3, 6, 12)	19/29/48
- Chiffonnade de faux-filet séché maison Metzger, huile vierge & copeaux de parmesan	23
- Poulpe grillé, huile d'olive vierge	22
- Tartelette champignons de Paris, truffes fraîches & huile de noisette	21
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, huile de figue, caviar Sturia & fleurs fraîches	29
- Brochettes Yakitori au choix : poulet ou gambas, sauce yaourt à l'huile pimentée	22
- Kefta de bœuf minute, pain naan & sauce yaourt maison	22
- Terrine de foie gras de canard au porto & cognac, compotée de coings	26
- Os à moelle en gouttière, cuisson au charbon fumé au foin	21
- Sashimi de thon rouge, condiments frais	22

PLATS

- Suprême de poulet fermier, mousseline de pommes de terre à la truffe fraîche, jus réduit	42
- Cœur de rumsteck finlandais d'exception (Maison Metzger), affiné au chocolat, purée de céleri, champignons en persillade , jus réduit	48
-Mont d'or à la truffe d'automne chips de légumes et gelée de coing	48
- Ris de veau caramélisé au beurre de thym, poêlée de champignons, petits pois frais et pois gourmands en persillade	48
-Côte de bœuf 1kg (bœuf de race au choix – Maison Metzger), sauce chimichurri, pommes de terre persillées, champignons	160
- Dos de cabillaud au thym citronné, légumes grillés aux zestes de citron	39
- Pavé de thon mi-cuit, poêlée de légumes, sauce vierge	39
- Assiette végétarienne, légumes de saison rôtis, crumble de fruits secs	29
- Bœuf de Kobé (120g) grillé au charbon d'eucalyptus, salade d'artichaut & girolles en persillade	49

DESSERTS

- Mont blanc, vanille, vermicelles de crème de marrons, sorbet cassis-myrtille, sablé amande	18
- Profiterole, chou craquelin, glace vanille et sauce au chocolat maison	18
- Tartelette chocolat & caviar Sturia, chocolat Maniari 64% & caviar Sturia	25
- Glace marron & mandarine maison, ganache montée vanille, biscuit sablé	18
- Assiette de fromages et compotée d'agrumes	21