MENU

au top

Les Entrées

Chiffonnade de faux-filet séché – Maison Metzger 24
Huile d'olive vierge et parmesan affiné

Poêlée de girolles en persillade 24
Œuf parfait

Butternut rôti au feu de bois 22
Feta, noisettes torréfiées et miel de grenade

Poulpe grillé au feu de bois 24
Sauce salsa verde

Carpaccio de Saint-Jacques 28
Huile de feuilles de figuier, yuzu et caviar Sturia

Caviar Sturia (30 g) 95
Blinis grillés et crème fraîche aux herbes

Foie gras de canard maison 26
Toast grillés, compotée de fruits rouges, porto et au cognac

Brochettes de volaille ou de gambas 24
Labneh à la menthe fraîche

Kefta de bœuf 23
Pain naan et sauce au yaourt

Poireaux cuits au feu de bois 24
Vinaigrette à l'huile de noix et œuf mimosa

Os à moelle flambé au foin 22
Fleur de sel parfumée

Gambas grillées 24
Huile pimentée

Les Plats

Mont d'Or rôti au miel d'acacia et à la truffe 49
Thym brûlé et pain toasté

Suprême de poulet fermier rôti au feu de bois 49
Purée maison, jus réduit, truffe fraîche

Cœur de rumsteck affiné au chocolat – Maison Metzger 49
Endives braisées et purée de panais

Ris de veau caramélisés au beurre de thym 49
Champignons et légumes racines en persillade

Sole grillée ou meunière 60
Purée maison

Côte de bœuf maturée (1 kg) – Maison Metzger 160
Poêlée forestière, pommes de terre rissolées, fèves et oignons glacés

Risotto crémeux aux champignons 45
Parmesan affiné et crème végétale

Carpaccio de Kobe légèrement grillé 49
Mizuna et chips de lotus

Turbot rôti au feu de bois 65
Beurre blanc au caviar Sturia, déclinaison de betteraves multicolores

Magret de canard rôti 44
Purée de patate douce et jus de groseilles

Tartare de thon rouge 45
Avocat, mangue, citron vert et sésame

Les Desserts maison

Paris-Brest crémeux 18
Praliné aux marrons, confit de clémentine, et éclats de noisettes

Glace au chocolat et à l'huile d'olive 18
Émulsion chaude et légère, streusel au cacao et à la fleur de sel

Sorbet bergamote et citron 18
Sablé maison sans gluten

Assiette de fruits rouges 18

Assiette de fromages affinés 18

Riz au lait gourmand 18
Vanille Bourbon et caramel au miso

Nos viandes sont sélectionnées avec soin selon les meilleurs arrivages, en provenance de France, de l'Union européenne et de pays hors UE.
Pour toute information relative aux allergènes, notre équipe se tient à votre disposition.
Tous nos prix sont indiqués en euros, taxes et service compris.