

Antipasti



ANCHOIS FUMÉS ••	18 €
ARTICHAUTS MARINÉS ••••	20 €
CECINA DE BOEUF WAGYU •• 80 grs	35 €
PINSA BUTTERNUT, BRESAOLA, NOISETTES, GORGONZOLA	28 €
STRACCIATELLA, HUILE BASILIC	18 €
LOBSTER ROLLS	42 €
QUATUOR MINI CLASSIQUE	
PARMESAN 36 MOIS, BALSAMIQUE MODENA 12 ANS ••	18 €

CAVIAR MAISON CASPARIAN

30 G	140 €
50 G	210 €

Les entrées

RADICCHIO RÔTI •	23 €	SALADE DE FENOUIL MARINÉ •••	21 €
NODINI - ÉPINARDS & FIGUES ••	24 €	VELOUTÉ DE POTIMARRON •	19 €
CARLTON BEACH CESAR		TATIN D'ÉCHALOTES,	18 €
VOLAILE - FR	35 €	CRÈME D'ISIGNY À LA FÈVE TONKA •	
CAMERON	62 €	SALADE NIÇOISE ••	30 €
HOMARD	72 €		



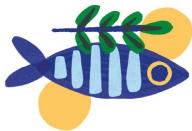
Les pâtes



LINGUINE HOMARD	77 €
GNOCCHI SORRENTINA •	28 €
RISOTTO CHAMPIGNONS DE SAISON •	32 €

Les plats

Mer



Poissons entiers grillés
(en fonction du marché)

LOUP •••	90 €
DAURADE •••	85 €
SOLE ••	95 €
CREVETTES GÉANTES •••	23 € / 100 g
POULPE MARINÉ GRILLÉ •	38 €

Terre



ENTRECÔTE BLACK ANGUS URUGUAY ••	68 €
PICCATA DE VEAU AL LIMONE	34 €
VOLAILE FERMIÈRE RÔTIE ••	120 €
Pour 4 personnes, incluant 2 garnitures et une sauce	

A côté



GRATIN DE POMME DE TERRE •	10 €
POUSSES D'ÉPINARDS, PARMESAN, TRUFFE •	10 €
FRITES ••	10 €
PURÉE DE POMME DE TERRE •	10 €
PURÉE DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE •	22 €
LÉGUMES DE SAISON ••••	10 €

Supplément

TRUFFE FRAÎCHE 5 g	12 €
CAVIAR 10 g	39 €

SAUCES AU CHOIX •

Vierge, Béarnaise, jus de viande, beurre blanc, sauce vin jaune

Beurre blanc & caviar (+35 €)

