

Entrées à partager



CAVIAR MAISON CASPARIAN

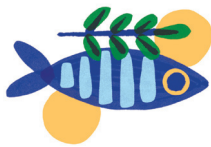
30 G 140 €

50 G 210 €

- CECINA DE BOEUF WAGYU 80 g 35 €
- LOBSTER MINI ROLLS
QUATUOR CLASSIQUE 46 €
- POIVRONS CONFITS
À LA CRÈME D'AIL NOIR 19 €
- ANCHOIS FUMÉS, HUILE DE BASILIC 21 €
- SALADE DE TOMATES DU PAYS 23 €
- PIZZETTA GORGONZOLA
ET CHÂTAIGNE 23 €
- CHAIR DE KING CRAB
MAYONNAISE 75 €

Les plats

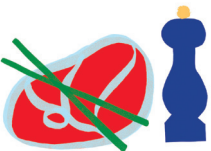
Mer



Poissons entiers grillés (600 - 800 g)

- LOUP Deux garnitures au choix 90 €
- SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE
Deux garnitures au choix 95 €
- FILET DE DAURADE GRILLÉ,
MINI POIREAUX CONFITS 42 €
- POULPE GRILLÉ
PATATE DOUCE ET SALSA VERDE 49 €

Terre



Origine des viandes : France, Argentine

- FILET DE BŒUF GRILLÉ 62 €
- ONGLET DE VEAU, GREMOLATA
AUX PIGNONS DE PIN 38 €
- COQUELET
JUS CORSÉ AUX OLIVES 35 €
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
AU MIEL DE ROMARIN 45 €

Crudo



- THON ROUGE OTORO
AUX AGRUMES 49 €
- CRUDO DE LOUP AUX FIGUES 32 €
- SÉRIOLE À LA FLAMME
MENTHE ET PICKLES 28 €



À côté



- CAROTTES GLACÉES 9 €
- SALADE MÂCHE,
HUILE CITRON ET PARMESAN 9 €
- FRITES 9 €
- PURÉE DE POMMES DE TERRE 9 €
- HARICOTS VERT À LA MOUTARDE 9 €
- SUPPLÉMENTS
CAVIAR CASPARIAN OSCIÈTRE 10 g 39 €

Sauces au choix

Vierge, Béarnaise, Jus de viande,
Beurre blanc, Sauce poivre

Entrées



- BURRATA, FIGUES FRAÎCHES
ET HUILE DE NOIX 24 €
- VITELLO TONNATO 32 €
- CARPACCIO DE POULPE
AUX CONDIMENTS PROVENÇAUX 28 €
- SALADE NIÇOISE 35 €
- CARLTON BEACH CÉSAR
VOLAILLE 39 €
- CAMERONES 58 €
- KING CRAB 95 €

Pasta e risotto



- LINGUINE AU BEURRE
DE CITRON VERT,
TARTARE DE GAMBERO ROSSO 42 €
- RISOTTO CÈPES DES BOIS 35 €
- LASAGNE AU BUTTERNUT
ET SCAMORZA FUMÉE 28 €

Desserts



- TARTE CITRON 18 €
- TIRAMISÙ 18 €
- TARTE FRUITS DE SAISON 20 €
- COOKIE GOURMAND AU CHOCOLAT 20 €
- ASSIETTE DE FRUITS 24 €

Glaces et sorbets



7 €



13 €



18 €

Prix nets, taxes et service inclus.
Chèques non acceptés.



Allergènes