

À PARTAGER

CECINA WAGYU 38 €

PIZZA À LA TRUFFE 58 €

MOZZARELLA
500 g 38 €

CAVIAR

Blinis, échalote, persil, câpres,
blanc et jaune d'oeuf, crème d'Isigny
50 g 210 €

125 g 450 €

HUÎTRES GILLARDEAU 42 €
pomme acidulée et caviar

RAVIOLI CROUSTILLANTS
FAÇON PISSALADIÈRE 22 €

Onions doux confits,
olives taggiasche et sauce aux anchois fumés

CRUDO

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 39 €
Condiments à la mangue, chou-fleur

POITRINE DE VEAU FAÇON VITELLO, 36 €

TARTARE DE BŒUF, 38 €
AUX SESAMES TORRÉFIÉES

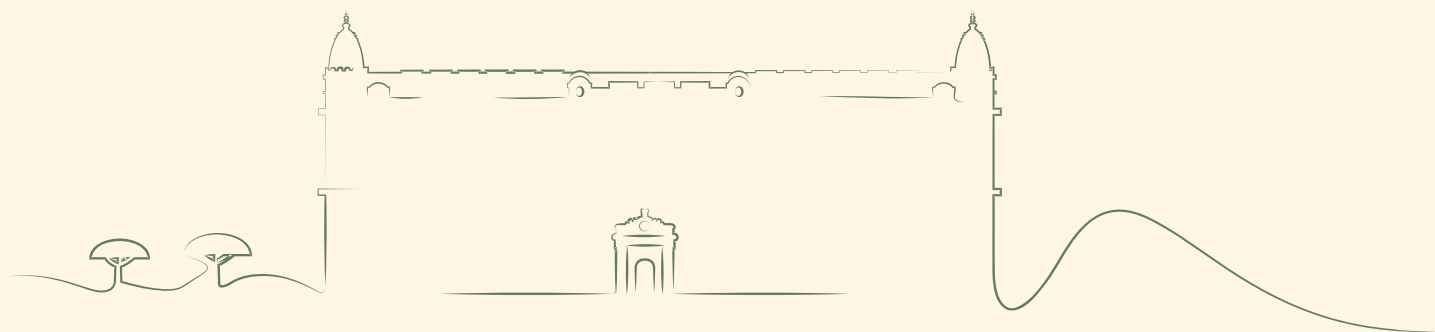
LES SANDWICHES

SMASH BURGER BLACK ANGUS 48 €

LOBSTER ROLL 42 €

CLUB FOCACCIA CÉSAR 36 €

L'INCONTOURNABLE



FUSILLI CALABRO
À LA TRUFFE
48 €

LINGUINI,
AU HOMARD BLEU
(à partager)
160 €

KING CRAB SALADE
72 €

En supplément
Caviar 39 € / 10 g
Truffe fraîche 14 € / 5 g

PLATEAU DE LA MER

HUITRES GILLARDEAU x6

CREVETTES x6

KING CRAB

1/2 HOMARD BLEU

MUREX

SERVI AVEC PAIN
BEURRE AUX ALGUES ET TARAMA PETROSSIAN

280 €

SOLE
MEUNIÈRE OU GRILLÉE
120 €

FILET DE BŒUF
BLACK ANGUS (USA),
FLAMBÉ AU COGNAC,
SAUCE AU POIVRE
78 €

RIBS DE BOEUF
sauce barbecue au sirop d'érable
98 €
(pour 2 personnes)

GARNITURES

POËLÉE DE CHAMPIGNONS

14 €

FRITES

12 €

CŒUR DE SUCRINE,
SAUCE CÉSAR

16 €

FRITES, PARMESAN, TRUFFE

26 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE

12 €

SUPPLÉMENT

Truffe fraîche

14 € / 5 g

LÉGUMES DE SAISON

12 €

Caviar

39 € / 10 g

Prix nets, taxes et service inclus

POISSONS

PÊCHE DU JOUR 17 € / 100 g

POULPE GRILLÉ, 42 €
CONDIMENTS GINGEMBRE ET AIL FRIT

FILET DE LOUP, 44 €
CHAMPIGNONS ET PALOURDES

VIANDES

VOLAILLE 38 €
CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
POLENTA, MAÏS GRILLÉ, JUS CORSÉ

FILET DE CANETTE, 36 €
BUTTERNUT, KUMQUAT CONFIT
ET JUS ACIDULÉ AUX AGRUMES

VÉGÉTARIEN

MINI POIREAUX VINAIGRETTE 22 €

PARMIGIANA DE CÉLERI RAVE 24 €

SALADE RIVIERA 28 €

TO SHARE

WAGYU CECINA	38 €
TRUFFLE PIZZA	58 €
MOZZARELLA	
500 g	38 €
CAVIAR	
Blinis, shallot, parsley, capers, egg white and yolk, Isigny cream	
50 g	210 €
125 g	450 €
GILLARDEAU OYSTERS	42 €
Bitter apple and caviar	
CRISPY RAVIOLI	22 €
‘LIKE A PISSALADIÈRE’	
Caramelised onions, taggiasche olives, and smoked anchovy sauce	

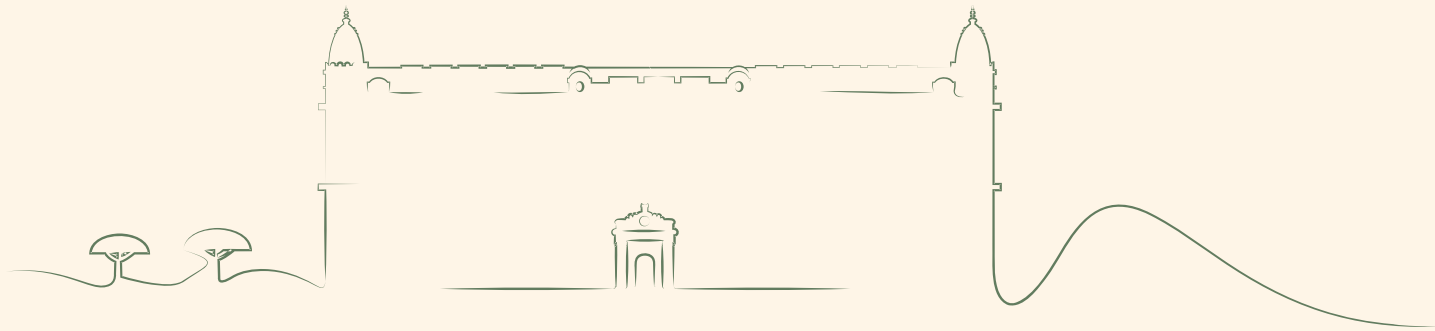
RAW

SCALLOP CARPACCIO	39 €
mango condiment, cauliflower	
VITELLO-STYLE VEAL BREAST	36 €
BEEF TARTARE, GRILLED SESAME	38 €

SANDWICHES

SMASH BURGER BLACK ANGUS	48 €
LOBSTER ROLL	42 €
CLUB FOCACCIA CAESAR	36 €

MUST-HAVE



SEAFOOD PLATTER

CALABRO FUSILLI,
TRUFFLE
48 €

LINGUINI,
BLUE LOBSTER
(to share)
160 €

KING CRAB SALAD
72 €

Extras
Caviar 39 € / 10 g
Truffle 14 € / 5 g

GILLARDEAU OYSTERS x6

SHRIMPS x6

KING CRAB

1/2 BLUE LOBSTER

MUREX

SERVED WITH BREAD
SEAWEEED BUTTER AND PETROSSIAN TARAMA

280 €

SOLE FISH
MEUNIÈRE OR GRILLED
120 €

BLACK ANGUS (USA)
BEEF FILLET,
FLAMED WITH COGNAC,
PEPPER SAUCE
78 €

BEEF RIBS
barbecue sauce with maple syrup
98 €
(for 2 people)

SIDE DISHES

STIR-FRIED MUSHROOMS

14 €

BABY LETTUCE ,
CAESAR SAUCE

16 €

MASHED POTATOES

12 €

SEASONAL VEGETABLES

12 €

FRENCH FRIES

12 €

FRENCH FRIES
WITH PARMESAN & TRUFFLE

26 €

EXTRAS

Fresh truffle
Caviar

14 € / 5 g
39 € / 10 g

Net prices, taxes and service included

FISH

FISH OF THE DAY 17 € / 100 g

GRILLED OCTOPUS, ?? €
GINGER AND FRIED GARLIC
CONDIMENTS

SEA BASS FILLET, ?? €
MUSHROOMS AND CLAMS

MEATS

CHICKEN, 38 €
SLOWLY COOKED, POLENTA,
GRILLED CORN, RICH JUS

DUCK FILLET, 36 €
BUTTERNUT, CANDIED KUMQUAT,
AND BITTER CITRUS FRUIT JUS

VEGETARIAN

BABY LEEK 22 €
WITH VINAIGRETTE SAUCE

CELERIAC PARMIGIANA 24 €

RIVIERA SALAD 28 €