

A Partager

ENTREES

Tapenade & Pain Grillé	12 €
Poivrons Rôtis Marinés à l'Huile d'Olive	12 €
Jambon Ibérique & Focaccia	14 €
Burrata Crémeuse, Tomates Cerises & Basilic	22 €
Gravlax de Saumon & Sauce Moutarde à l'Aneth	32 €
Salade de Haricots Verts & Foie Gras	32 €
Terrine de Foie Gras & Brioche Toastée	38 €
King Crab & Caviar	52 / 155 €
Caviar Oscietre (50 g), Toasts & Blinis	150€
Salade de Betteraves & Feta	22 €
Salade de Sucrine & Avocat	22 €
Salade de King Crab & Sucrine	54 €
Carpaccio de Sériole	38 €
Carpaccio de Saint-Jacques	43 €
Escargots de Callas en Persillade	55 €
Crevettes Cocktail & Sucrine	32 €

A Partager

PLATS

Dorade Entière Cuite en Papillote, Parfumée au Citron 600-800 g	58 €
Entrecôte de Bœuf Wagyu Grillée 400 g	98 €
Coquelet Mariné & Citron Confit 400-500 g	48 €
Paccheri au Ragoût de Bœuf	39 €
Côtelettes d'Agneau Marinées à la Tapenade d'Olives	46 €
Rigatoni à la Truffe Noire	47 €
Traditionnelle Blanquette de Veau & Riz	41 €
Poisson du Marché	Selon Arrivage
Gnocchetti à la Sauce Tomates Cerises	39 €
Gigot d'Agneau de Lait au Feu de Bois	116 €
Tomahawk de Bœuf Wagyu 1.4 kg	330 €

GARNITURES

Épinards	12 €
Purée Robuchon	12 €
Frites	12 €
Broccolini	12 €
Asperges	12 €

A Partager

DESSERTS

Assiette de Fruits	30 €
Glace à la Pistache	27 €
Mousse au Chocolat	25 €
Cookie au Chocolat	25 €
Crème Brûlée à la Vanille	22 €
Crêpe Suzette	30 €
Tarte Tatin	55 €

To Share

STARTERS

Tapenade, Toasted Bread	€12
Marinated Roasted Peppers with Olive Oil	€12
Jamón Ibérico, Warm Focaccia	€14
Creamy Burrata, Cherry Tomatoes & Fresh Basil	€22
Salmon Gravlax with Dill Mustard Sauce	€32
Green Beans Salad & Foie Gras	€32
Foie Gras Terrine with Toasted Brioche	€38
King Crab & Caviar	€52 / 150
Caviar Oscietra (50 g) with Toast & Blinis	€150
Beetroot Salad with Feta Cheese	€22
Baby Gem Salad with Avocado	€22
King Crab Salad	€54
Yellowtail Carpaccio	€38
Scallop Carpaccio	€43
Snails from Callas with Parsley Butter Sauce	€55
Prawn Cocktail with Baby Gem Lettuce	€32

To Share

MAINS

Whole Seabream Baked in Papillote with Lemon 600-800 g	€58
Grilled Wagyu Rib-Eye Steak 400 g	€98
Marinated Baby Chicken with Confit Lemon 400-500 g	€48
Paccheri with Slow-Cooked Beef Ragout	€39
Lamb Cutlets with Olive Tapenade Marinade	€46
Rigatoni with Black Truffle	€47
Traditional Veal Blanquette with Rice	€41
Fish of the Day	Market Price
Gnocchetti with Cherry Tomato Sauce	€39
Wood-Fired Milk-Fed Lamb Leg	€116
Wagyu Tomahawk 1.4 kg	€330

SIDE DISHES

Spinach	€12
Robuchon Purée	€12
Fries	€12
Broccolini	€12
Asparagus	€12

To Share

DESSERTS

Fruit Platter	€30
---------------	-----

Pistachio Ice Cream	€27
---------------------	-----

Chocolate Mousse	€25
------------------	-----

Chocolate Cookie	€25
------------------	-----

Vanilla Crème Brûlée	€22
----------------------	-----

Crêpe Suzette	€30
---------------	-----

Tarte Tatin	€55
-------------	-----