

La · Suite

À partager.

TO SHARE.

TARAMA À LA TRUFFE, PAIN TOASTÉ TRUFFLED TARAMA, TOASTED BREAD	• 19
CREVETTES CROUSTILLANTES, GINGEMBRE-CITRON CRISPY PRAWN, GINGER, LEMON	• 25
CALIFORNIA DE HOMARD, MAYONNAISE SPICY CALIFORNIA LOBSTER, SPICY MAYONNAISE	• 35

Entrées.

APPETIZERS.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS HUITRES PERLES NOIRES N°4 (3), CREVETTES ROSES BIO (3), LANGOUSTINES (2), PINCES DE TOURTEAU (2) SHELLFISH AND CRUSTACEANS PERLE NOIRE OYSTERS N°4 (3), SHRIMPS (3), NORWAY LOBSTER (2), CRAB CLAW (2)	• 56
HUÎTRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)	• 31
RAVIOLE DE LANGOUSTINES, CHAMPIGNONS, CONSOMMÉ NORWAY LOBSTER RAVIOLI, MUSHROOMS, BROTH	• 28
TOMATES MULTICOLORES, BURRATA DES POUILLES, BASILIC TOMATOES SALAD, BURRATA, BASIL	• 25
KING CRAB, SUCRINE, MAYONNAISE AU GINGEMBRE KING CRAB, SUCRINE, GINGER MAYONNAISE	• 43
POMMES DE TERRE FONDANTES, OIGNONS CONFITS, CRÈME CAVIAR MELTING POTATOES, CANDIED ONIONS, CAVIAR CREAM	• 45
CHAIR DE TOURTEAU, POMMES VERTES, CITRON, SATÉ CRABMEAT, GREEN APPLE, LEMON, SATE	• 28
HOMARD, FREGOLA SARDA, CURRY, CORIANDRE LOBSTER, FREGOLA SARDA, CURRY, CORIANDER	• 37

Caviars.

CAVIARS.

CAVIAR OSCIÈTRE	30GR: 150	50GR: 250
CAVIAR BELUGA	30GR: 380	50GR: 650

Crus.

RAW.

TATAKI DE THON, AVOCAT, SOJA, PIMENT DOUX TUNA TATAKI, AVOCADO, SOY, SWEET PEPPER	• 27
SASHIMI DE YELLOWTAIL, OSEILLE, HERBES FRAÎCHES YELLOWTAIL SASHIMI, SORREL, FRESH HERBS	• 29
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, YUZU, CRÈME D'ISIGNY GAMBERO ROSSO CARPACCIO, YUZU, ISIGNY CREAM	• 38

Plats.

DISHES.

FILET DE BAR, FÈVES, ASPERGES VERTES, SABAYON CITRON SEA BASS FILLET, BROAD BEANS, GREEN ASPARAGUS, LEMON SABAYON	• 47
CABILLAUD, COURGETTES, ÉPEAUTRE, JUS CRÉMÉ AÏL-CITRON COD FISH, ZUCCHINI, SPELT, CREAMY GARLIC AND LEMON JUICE	• 41
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, BROCOLINIS, TOMATES CONFITES GRILLED OCTOPUS, AÏOLI, BROCCOLI, CANDIED TOMATOES	• 39
HOMARD BLEU, LINGUINES, TOMATES, AROMATES ^{POUR 2} BLUE LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS ^{FOR 2}	• 280
FILET DE BŒUF, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'AÏL DES OURS BEEF FILLET, CRUSHED POTATOES, WILD GARLIC	• 49
CÔTE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE ^{POUR 2} PRIME BEEF CHOP, BEARNAISE SAUCE ^{FOR 2}	• 160 POUR 2 / FOR 2
LINGUINES À LA TRUFFE TRUFFLE LINGUINE	• 45

LES POISSONS ENTIERS • <i>Selon arrivage</i> BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT PIERRE - GARNITURES AU CHOIX SAUCE : SAUCE VIERGE, JUS CRÉMÉ AÏL-CITRON
WHOLE FISHES • <i>According to arrival</i> SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF SIDES. SAUCE: BEURRE BLANC, VIRGIN SAUCE

Garnitures.

SIDES.

LÉGUMES PRINTANIER / SPRING VEGETABLES	• 12
LINGUINES À LA TRUFFE / TRUFFLE LINGUINE	• 19
POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE D'OLIVE CITRON / BABY SPINACH, LEMON OLIVE OIL	• 10
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CRUSHED POTATOES	• 10
SALADE DE TOMATES / TOMATOES SALAD	• 12

Desserts.

DESSERTS.

TOUT VANILLE ALL VANILLA	• 19
PAVLOVA FRAMBOISE, GLACE AU LAIT D'AMANDE RASPBERRY PAVLOVA, ALMOND MILK ICE CREAM	• 17
MILLE-FEUILLES VANILLE-CARAMEL VANILLA AND CARAMEL MILLE-FEUILLE	• 16
TARTE CHOCOLAT-CACAHUÈTES, GLACE VANILLE CHOCOLATE AND PEANUTS TART, VANILLA ICE-CREAM	• 16
ILE FLOTTANTE FLOATING ISLAND	• 13
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY RED FRUITS PLATE, CHANTILLY	• 20
BELLE GLACE VANILLE MINUTE ^{POUR 2} TOPPINGS : NOISETTES ET PISTACHES CARAMELISÉES, FRUITS ROUGES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT VANILLA ICE CREAM ^{FOR 2} , TOPPINGS : CARAMELIZED HAZELNUT AND PISTACHIO, RED FRUITS, SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE SAUCE	• 45

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

