

L · S · G ·

À partager.

TO SHARE.

TARAMA TRUFFÉ TRUFFLED TARAMA	• 19
TARAMA AUX OEUFS DE TOBIKO TOBIKO EGGS TARAMA	• 18
CALIFORNIA LOBSTER, MAYONNAISE SPICY CALIFORNIA LOBSTER, SPICY MAYONNAISE	• 30
ACCRAS DE MORUE, CONDIMENT PIMENTÉ COD ACCRAS, SPICY CONDIMENT	• 19

Entrées.

APPETIZERS.

HUÎTRES UTAH BEACH N°3, NORMANDIE (LES 6) UTAH BEACH OYSTERS N°3, NORMANDY (THE 6)	• 23
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY, PAIN TOASTÉ SMOKED SALMON, ISIGNY CREAM, TOASTED BREAD	• 26
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, CAVIAR IMPÉRIAL DE FRANCE CRABMEAT, AVOCADO, FRENCH CAVIAR IMPÉRIAL	• 35
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, VIEUX PARMESAN, RIQUETTE RAW PURPLE ARTICHOKEs, OLD PARMESAN, ARUGULA	• 20
KING CRABE EN SALADE, SUCRINE, AVOCAT KING CRAB SALAD, SUCRINE, AVOCADO	• 46
BELLE SALADE NIÇOISE ROMAINE, VENTRÊCHE DE THON, OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, TOMATES NICOISE SALAD, ROMAINE, TUNA BELLY, BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, TOMATOES	• 25
BURRATINA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES À L'HUILE D'OLIVE, GINGEMBRE CREAMY BURRATA, TOMATOES, OLIVE OIL, GINGER	• 24

Crus.

RAW.

SAUMON EN SASHIMI, AVOCAT, MANGUE, GALETTE CROQUANTE SALMON SASHIMI, AVOCADO, MANGO, CRUNCHY PATTY	• 21
BAR EN CARPACCIO, CAVIAR IMPÉRIAL DE FRANCE, SALICORNES SEA BASS IN CARPACCIO, FRENCH CAVIAR IMPERIAL, SALICORNIA	• 28
CREVETTES OBSIBLUE CRUES, HUILE D'OLIVE CITRON, FLEUR DE SEL RAW CARABINEROS, LEMON OLIVE OIL, FLEUR DE SEL	• 25
DAURADE ROYALE EN FINES TRANCHES, CORIANDRE, VINAIGRETTE CAROTTE-PASSION THINLY SLICED SEA BREAM, CORIANDER, CARROT-PASSION FRUIT VINAIGRETTE	• 19

Plats.

DISHES.

DOS DE CABILLAUD VAPEUR, CAVIAR IMPÉRIAL DE FRANCE , RIZ AU JASMIN STEAMED COD, FRENCH CAVIAR IMPERIAL, JASMINE RICE	• 49
LANGOUSTINES, CITRONNELLE, GINGEMBRE, FENOUIL BRAISÉ SCAMPI, LEMON GRASS, GINGER, BRAISED FENNEL	• 45
HOMARD BLEU, LINGUINES, TOMATES, AROMATES BLUE LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS	• 42
THON ROUGE EN TATAKI, GINGEMBRE, VINAIGRETTE SOJA, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS RED TUNA TATAKI, GINGER, SOY VINAIGRETTE, SPINACH SALAD	• 38
BAR, COQUES, SALICORNES, BEURRE AUX ALGUES SEA BASS, COCKLES, SALICORNIA, SEAWEED BUTTER	• 41
NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS, FRITES FRAICHES, BÉARNAISE - ORIGINE US BLACK ANGUS STEAK, FRENCH FRIES, BEARNAISE SAUCE - US ORIGIN	• 45
TIAN DE LÉGUMES CONFITS TIAN OF CANDIED VEGETABLES	• 21
—	
LES POISSONS DE PÊCHE ENTIER, SELON ARRIVAGE BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT PIERRE - GARNITURE AUX CHOIX SAUCE : BEURRE BLANC, SAUCE VIERGE, BÉARNAISE, BEURRE NOISETTE CITRONNELLE-GINGEMBRE	
WHOLE FISHES, ACCORDING TO ARRIVAL SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF GARNISH. SAUCE: WHITE BUTTER, VIRGIN SAUCE, BEARNAISE, LEMON-GINGER, HAZELNUT BUTTER	

Garnitures.

SIDES.

FRITES FRAICHES, POMMES PURÉE, HARICOTS VERTS, RIZ AU JASMIN, FENOUIL BRAISÉ, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS FRENCH FRIES, MASHED POTATOES, GREEN BEANS, JASMINE RICE, BRAISED FENNEL, SPINACH SALAD	• 07
--	------

Desserts.

DESSERTS.

CHOUQUETTES À LA CRÈME CITRON, FRAMBOISES FRAICHES LEMON CREAM CHOUQUETTES, FRESH RASPBERRIES	• 15
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	• 13
PAVLOVA, FRAMBOISES, FRUITS DE LA PASSION PAVLOVA, RASPBERRIES, PASSION FRUIT	• 17
COUPE DE FRUITS FRAIS À PARTAGER FRESH FRUIT CUP TO SHARE	• 32
TARTE CHOCOLAT PRALINÉ CHOCOLATE PRALINE TART	• 15
BELLE ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY LÉGÈRE RED FRUITS PLATE, LIGHT WHIPPED CREAM	• 15

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFÉ - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE