

La · Suite

GIRAFE

À partager.

TO SHARE.

- TARAMA TRUFFÉ, PAIN TOASTÉ · 19
TRUFFLED TARAMA, TOASTED BREAD
- CREVETTES CROUSTILLANTES, GINGEMBRE-CITRON · 24
CRISPY PRAWN, GINGER, LEMON
- CALIFORNIA LOBSTER, MAYONNAISE SPICY · 31
CALIFORNIA LOBSTER, SPICY MAYONNAISE

Entrées.

APPETIZERS.

- HUÎTRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) · 29
PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)
- GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE, CRÈME AU CAVIAR · 41
HASH BROWNS, CAVIAR CREAM
- VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, OEUF PARFAIT · 18
CHESTNUT VELOUTÉ, OEUF PARFAIT
- RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CONSOMMÉ DE BOEUF, TRUFFE · 27
SPINY LOBSTER RAVIOLI, BEEF CONSOMMÉ, TRUFFLE
- CHAIR DE TOURTEAU, CONCOMBRE, CAVIAR · 43
CRABMEAT, CUCUMBER, CAVIAR
- TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE · 28
THIN MUSHROOMS AND TRUFFLE TART

Caviars.

CAVIARS.

- CAVIAR OSCIÈTRE 30GR: 135 50GR: 220
- CAVIAR BELUGA 30GR: 330 50GR: 540

Crus.

RAW.

- TARTARE DE BAR, GRENADE, YUZU, CRÈME D'ISIGNY · 26
SEA BASS TARTARE, POMEGRANATE, YUZU, ISIGNY CREAM
- FINES TRANCHES DE THON EN TATAKI, AVOCAT, ÉCHALOTTES CONFITES · 28
THIN SLICES OF RAW TUNA, AVOCADO, CANDIED SHALLOTS
- CREVETTES OBSIBLUE CRUES, CHOU-FLEUR, GINGEMBRE · 31
OBSIBLUE SHRIMP, CAULIFLOWER, GINGER

Plats.

DISHES.

- FILET DE BAR, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, NORI, BEURRE BLANC ACIDULÉ · 43
SEA BASS FILLET, CRUSHED POTATOES, NORI, BEURRE BLANC
- TURBOT, GIROLLES, OIGNONS DOUX · 46
TURBOT, GIROLLE MUSHROOMS, SWEET ONIONS
- LANGOUSTE, LINGUINES, TOMATES, AROMATES ^{POUR 2} · 42/^{100GR}
SPINY LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS ^{FOR 2}
- FILET DE BOEUF, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, SAUCE POIVRE · 43
BEEF FILLET, CRISPY POTATOES, BLACK PEPPER SAUCE
- VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE, TRUFFE, CHAMPIGNONS, POUSSÉS D'ÉPINARDS · 140
FARM RAISED CHICKEN, TRUFFLE, MUSHROOMS, BABY SPINACH ^{POUR 2 / FOR 2}
- LINGUINES À LA TRUFFE · 45
BLACK TRUFFLE LINGUINE

LES POISSONS ENTIERS · *Selon arrivage*
BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT PIERRE - GARNITURE AUX CHOIX
SAUCE : BEURRE BLANC, SAUCE VIERGE

WHOLE FISHES · *According to arrival*
SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF SIDE.
SAUCE: BEURRE BLANC, VIRGIN SAUCE

Garnitures.

SIDES.

- HARICOTS VERTS / *GREEN BEANS* · 10
- PURÉE DE POMMES DE TERRE / *MASHED POTATOES* · 10
- POUSSÉS D'ÉPINARDS, TRUFFE / *BABY SPINACH, TRUFFLE* · 12
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS / *SAUTÉED MUSHROOMS* · 10
- LINGUINES À LA TRUFFE / *BLACK TRUFFLE LINGUINE* · 19

Desserts.

DESSERTS.

- CROUSTILLANT PRALINÉ-NOISETTE · 17
CRUNCHY PRALINE-HAZELNUT
- PAVLOVA POIRE, CHOCOLAT · 15
PEAR AND CHOCOLATE PAVLOVA
- TARTE CHOCOLAT-CARAMEL, GLACE VANILLE · 16
CHOCOLATE AND CARAMEL TART, VANILLA ICE CREAM
- CARPACCIO D'ANANAS VICTORIA, SORBET COCO · 17
PINEAPPLE CARPACCIO, COCONUT SORBET
- BELLE GLACE VANILLE MINUTE ^{POUR 2}, · 39
TOPPINGS : NOISETTES ET PISTACHES CARAMÉLISÉES,
FRUITS EXOTIQUES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT
VANILLA ICE CREAM ^{FOR 2},
TOPPINGS: CARAMELIZED HAZELNUT AND PISTACHIO, FRESH EXOTIC FRUITS
SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE SAUCE

