

ENTRÉES GOURMANDES

**AREPA DE LA MER, MAYONNAISE PAPRIKA, WAKAMÉ, 20€
PERLE DE CAVIAR KAVIARI**

Arepa fish marinade, mayonnaise paprika, wakamé, caviar Kaviari

**SAUMON GRAVLAX À L'ANETH, POIVRE ROUGE DE SICHUAN, 20€
TOBICO DE YUZU**

Gravlax salmon, with red pepper sichuan, tobico yuzu

FOIE GRAS MI CUIT DU SUD-OUEST, CHUTNEY OIGNONS ROUGES 21€
Semi cooked foie gras with red onion chutney

**TARTARE DE DORADE DANS SA ROBE VERTE, 18€
JUS JAPONAIS, WAKAMÉ, KOMBAWA**

Sea bream tartare in this cabbage leaf, japanese juice, wakamé, Kombawa

ŒUF PARFAIT BIO, CRÈME DE CHAMPIGNONS, CARPACCIO DE TRUFFE 17€
Organic perfect egg bio, mushroom cream, truffle carpaccio

UN GRAIN DE FOLIE



Kaviari
PARIS

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE 20G 60€

(saveurs subtiles & marines, belle longueur de noisettes d'une extrême finesse)

TERRE & MER

**POISSON DU MOMENT, POLENTA CRÉMEUSE, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, 36€
SAUCE CHIMICHURRI**

Fish of the moment, creamy polenta, pan-fried vegetables seasons, chimichurri sauce

**TAGLIATA DE FILET DE BŒUF FUMÉ, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE, 39€
JUS CORSÉ DE VIANDE**

Smoked beef tenderloin, tagliata, potato mille-feuille, full bodied meat juice

**RISOTTO NOIX DE SAINT-JACQUES CORAIL, 39€
BISQUE DE CRUSTACÉS, MINI GIROLLES**

Scalops risotto, crustacean bisque, mini chanterelle

**PAPPARDELLE MAISON ET SA GAMBAS ROYALE BLACK TIGGER, 39€
ÉCLAT DE CAVIAR «K» EN BARRE KAVIARI**

Pappardelle prawn, blacks tigger, caviar shards «K» barre Kaviari

**BISQUE DE HOMARD ET SON RETOUR DE PÊCHE, 36€
INTERPRÉTATION DU CHEF CARLOS**

Fine lobster bisque with the chef's daily catch, chef Carlos's signature interpretation



MENU SIGNATURE 65€

**AREPA DE LA MER, MAYONNAISE PAPRIKA, WAKAMÉ,
PERLE DE CAVIAR KAVIARI**

Arepa fish marinade, mayonnaise paprika, wakamé, caviar Kaviari

OU SAUMON GRAVLAX À L'ANETH, POIVRE ROUGE DE SICHUAN, TOBICO DE YUZU

Gravlax salmon, with red pepper sichuan, tobico yuzu

OU FOIE GRAS MI CUIT DU SUD-OUEST, CHUTNEY OIGNONS ROUGES

Semi cooked foie gras with red onion chutney

~~~~~

**TAGLIATA DE FILET DE BŒUF FUMÉ, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE,  
JUS CORSÉ DE VIANDE**

Smoked beef tenderloin, tagliata, potato mille-feuille, full bodied meat juice

**OU RISOTTO NOIX DE SAINT-JACQUES CORAIL,  
BISQUE DE CRUSTACÉS, MINI GIROLLES**

Scalops risotto, crustacean bisque, mini chanterelle

**OU PAPPARDELLE MAISON ET SA GAMBAS ROYALE BLACK TIGGER,  
ÉCLAT DE CAVIAR «K» EN BARRE KAVIARI**

Pappardelle prawn, blacks tigger, caviar shards «K» barre Kaviari

~~~~~

PROPOSITION INDÉCENTE

OU AMOUR

OU N° 5 Ô REV

OU FROMAGE DU MARCHÉ

Market cheese

Chef de cuisine
CARLOS NUÑEZ

PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

PROPOSITION INDÉCENTE 12€

AMOUR 12€

N° 5 Ô REV 12€

FROMAGE DU MARCHÉ 11€

Market cheese

