

MENU DEJEUNER

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT - 35

ENTRÉE PLAT DESSERT - 45

LES CHEFS **PAUL VIDAL** ET **CAMILLE RENOARD** PRÉSENTENT ICI LEUR VISION MODERNE DE LA BRASSERIE PARISIENNE EN INTERPRETANT UNE CUISINE DE BISTROT CHALEUREUSE & RECONFORTANTE.

Jus detox maison du jour

9

A PARTAGER

Belle assiette de jambon cru 24 mois Maison Montalet, pickles 19

Stracciatella à la truffe, baguette toastée 14

Tranches de saumon fumé, beurre à l'aneth maison, pain noir (caviar +18) 21

ENTRÉES

Tarte Tatin d'oignons confit, crème de comté, miel

Œuf parfait forestier, croûtons (caviar +18)

Velouté de chou-fleur

Terrine de volaille maison aux morilles, vinaigrette truffée (+8)

PLATS

Suggestion du Jour à l'heure du déjeuner la semaine

Bœuf Wellington, salade verte *les vendredi & samedi*

Pêche du Jour, purée de panais au beurre

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison (+5)

Salade de lentilles, roquefort, purée de carotte et mesclun

Escalope de volaille, crème moutarde, poêlée de grenailles, poitrine fumée

Side supplémentaire	8
Frites maison, paprika	
Salade verte	
Purée de saison	

FROMAGES DU JOUR

Deux 12

Trois 18

Quatre 24

Baguette toastée

DESSERTS

Brioche perdue maison, crème glacée

Poire pochée au chocolat, calvados, chantilly

Crème au chocolat, caramel au beurre salé, noisettes pralinées

Pavlova, orange sanguine

CAFETTERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Café crème	6	Double expresso	6
Noisette	4	Café frappé	8	Thés & infusions	6

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

CAVIAR KASNODAR.

LUNCH MENU

STARTER MAIN OR MAIN DESERT - 35

STARTER MAIN DESERT - 45

CHEFS **PAUL VIDAL** AND **CAMILLE RENOARD** BRING US THEIR CONTEMPORARY INTERPRETATION OF THE PARISIAN BRASSERIE IN A WARM AND COMFORTABLE BISTRO STYLE.

Home-made detox juice of the day 9

TO SHARE

Plate of 24 months raw ham from Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella with truffle, toasted baguette	14
Slices of smoked salmon, homemade dill butter, black bread (caviar +18)	21

STARTERS

Tarte Tatin of onions, comté cream cheese, honey
Forest « Egg parfait », bread croutons (caviar +18)
Cauliflower soup “Dubarry”
Homemade poultry terrine with morels, truffle vinaigrette (+8)

MAIN COURSES

Suggestion of the day *at the lunch during the week*

Beef Wellington, green salad *on Friday & Saturday*

Fish of the day, parsnip puree with butter (caviar +18)

Château beef Fillet , pepper and whisky sauce, homemade French fries (+5)

Lentil salad, roquefort cheese, carrot puree, salad

Chicken escalope with mustard cream, grenaille potatoes and smoked bacon

Additional side	8
French fries, paprika	
Salad	
Seasonal purée	

CHEESE OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
<i>Toasted baguette</i>					

DESSERTS

Homemade Brioche perdue, salted butter vanilla ice cream

Pear poached with chocolate sauce, calvados, whipped cream

Pavlova, blood orange

Chocolate cream, salted butter caramel, hazelnut praline

CAFETERIA

Expresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Café latte	6	Double expresso	6
Noisette	4	Ice café	8	Tea & infusions	6

NET PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED.

THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST. .

CAVIAR KASNODAR.