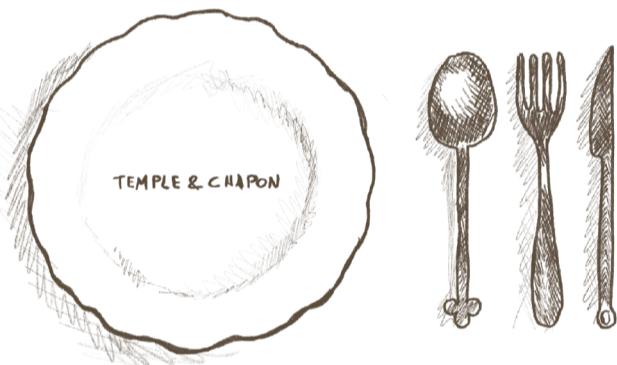


TEMPLE & CHAPON

ENTRÉES

Pâté en croûte	19
veau, foie gras, pistaches et champignons	
Carpaccio de daurade	23
huile d'olive vierge citronnée, ail noir, raisins et noisettes	
Lobster roll	31
brioche, homard, avocat et honey mustard	
Soupe aux truffes VGE	32
bouillon de poule, foie gras, truffe et petits légumes en pâte feuilletée dorée "Cassez la croûte Monsieur le Président", Paul Bocuse	
Pulled pork tacos	16
porc confit, chou rouge, maïs croustillant, jalapeño et sauce barbecue maison	
Salade d'endives	18
endives croquantes, pommes, noix, Stilton et vinaigrette moutardée	
Tartare de filet de bœuf	23
sucrine croquante	
Crevettes croustillantes	21
sauce cocktail au whisky Macallan	



ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée	7
Poêlée de champignons des bois	7
Frites maison	7
Légumes de saison sautés	7
Purée de pommes de terre	7
Patates douces rôties, graines de courge torréfiées et épices cajun	7

DESSERTS

Paris New York	15
chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan	
Peanut Butter Cheesecake	14
glace vanille de Madagascar	
Mont-blanc	15
meringue, crème de marrons et sorbet cassis	
Banana split	13
caramel au beurre salé, cookie, sauce au chocolat	
Apple Pie	14
tarte fine aux pommes caramélisées et crème d'Isigny	

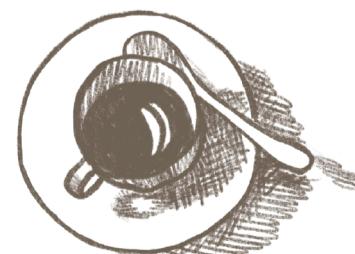


FRUITS DE MER

Huîtres «Les Perles de l'Impératrice»	14/23
Joël Dupuch numéro 4	
Huîtres «Gillardeau»	15/24
Papillon numéro 4	
Rockefeller Oyster	16
huîtres gratinées au four, épinards et cheddar affiné	
Brioche caviar	17/pièce
Osciètre Kate&Kon	
Caviar oscietre Kate & Kon la boîte de 50g	140
pommes gaufrettes et crème d'Isigny acidulée	

PLATS

Salade de homard	35
trévise, laitue, avocat, pamplemousse et vinaigrette au curcuma	
demi homard	65
homard entier	
Pot Pie	31
légumes de saison rôtis en croûte, salade croquante de chou	
Salade Caesar	29
suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota »,	
copeaux de parmesan et bacon	
Linguini au homard	79
bisque relevée au piment d'Espelette	
Sole meunière ou grillée	PRIX SELON ARRIVAGE
beurre noisette citronné	
Pêche du jour grillée au barbecue	42
chou kale croustillant et émulsion citronnée	
Noix de Saint-Jacques	44
ravioles de butternut au lard croustillant, châtaignes grillées	
et émulsion au piment rouge	
Suprême de pintade	43
sauce au vin jaune et champignons des bois	
Filet de bœuf Angus	49
sauce au poivre noir	
rossini, foie gras poêlé	59
Coeur de Rumsteak grillé	39
échalotes confites	
Travers de porc	32
porc limousin confit, sauce barbecue	





TEMPLE & CHAPON