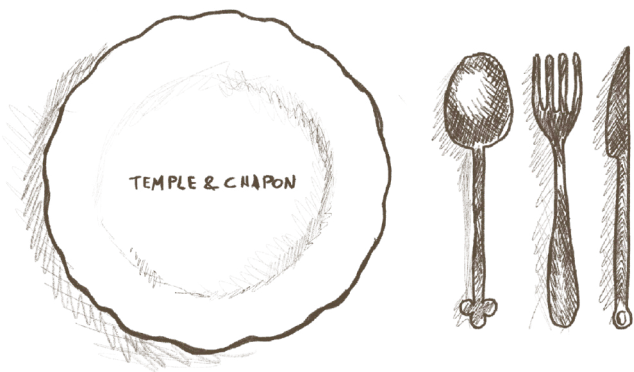


TEMPLE & CHAPON

ENTRÉES

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



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

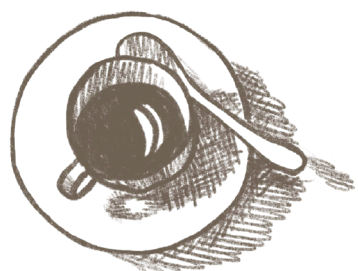


FRUITS DE MER

Huîtres «Les Perles de l'Impératrice» Joël Dupuch numéro 4 PAR 3 OU 6	14/23
Huîtres «Gillardeau» Papillon numéro 4 PAR 3 OU 6	15/24
Rockefeller Oyster huîtres gratinées au four, épinards et cheddar affiné. 16	
Brioche caviar Osciètre Kate&Kon	17/pièce
Caviar osciètre Kate & Kon la boîte de 50g pommes gaufrettes et crème d'Isigny acidulée.	140

PLATS

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





TEMPLE & CHAPON