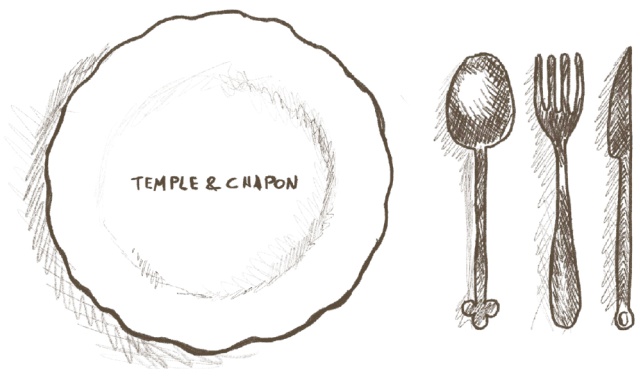


TEMPLE & CHAPON

ENTRÉES

Pâté en croûte veau, foie gras, pistaches et champignons	19
Carpaccio de noix de Saint-Jacques radis colorés, vinaigre de Kalamansi et kumquat confit.	21
Lobster roll brioche, homard, avocat et honey mustard.	31
Poireaux fondants en vinaigrette, oeufs mimosa et ciboulette	16
Salade d'endives endives croquantes, pommes, noix, Stilton et vinaigrette moutardée.	18
Foie gras en terrine confit de potimarron au miel, brioche toastée	23
Tartare de filet de bœuf sucrine croquante.	23
Velouté de topinambour à la truffe oeuf coque sans coque, truffe noire et croûtons dorés	18
Crevettes croustillantes sauce cocktail au whisky Macallan	21
Pulled pork tacos porc confit, chou rouge, maïs croustillant, jalapeño et sauce barbecue. ...	16



ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée	7
Frites maison	7
Mac & Cheese	7
Epinards à la crème	7
Carottes rôties au sirop d'érable	7
Purée de pommes de terre	7

DESSERTS

Paris New York chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan	15
Pumpkin Cheesecake graines de courge caramélisées, crème crue.	13
S'mores crumble de biscuit graham, chocolat noir à la fleur de sel, guimauve grillée	15
Coco givrée sorbet à la noix de coco, fruits exotiques et coulis au fruit de la passion	15
Apple Pie tarte fine aux pommes caramélisées et crème d'Isigny	14

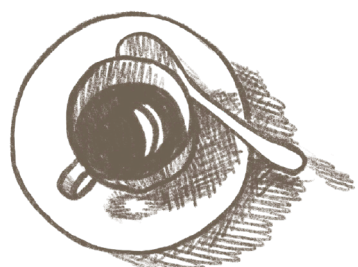


FRUITS DE MER

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

Pot Pie légumes de saison rôtis en croûte, salade d'endives au curcuma	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 endives rôties et sauce vierge aux agrumes.	39
Noix de Saint-Jacques risotto de céleri rave à la truffe noire, jus corsé.	43
Filet de volaille fermière sauce suprême au cheddar, carottes et champignons de Paris.	29
Sheperd's Pie parmentier de cochon confit, purée de potimarron au miel, salade amère	28
Filet de bœuf sauce au poivre noir.	49
rossini, foie gras poêlé.	59
Joue de boeuf braisée sauce au vin rouge et légumes de saison	38
Supplément truffe noire Melanosporum.	15





TEMPLE & CHAPON