

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



FRUITS DE MER

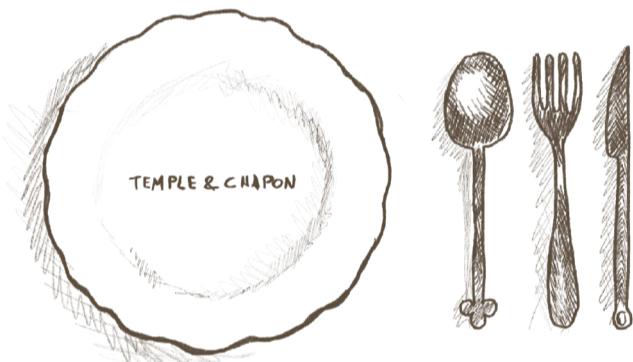
Huîtres «Les Perles de l'Impératrice»
Joël Dupuch numéro 4
PAR 3 OU 6 14/23

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 oscière Kate & Kon la boîte de 50g
pommes gaufrettes et crème d'Isigny acidulée 140



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

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 bœuf braisée
sauce au vin rouge et légumes de saison 38

Supplément truffe noire Melanosporum 15

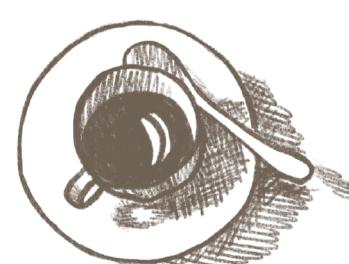
Paris New York
chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan 15

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





TEMPLE & CHAPON