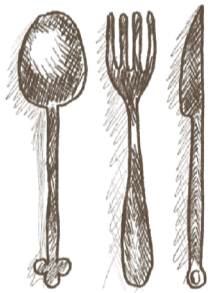
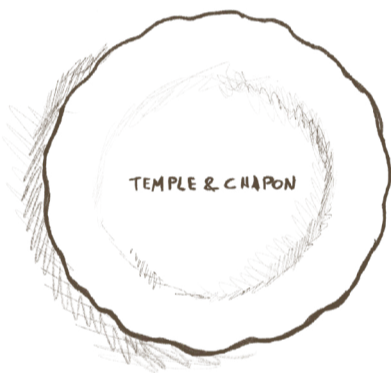


# TEMPLE & CHAPON

## ENTRÉES

- Pâté en croûte**  
veau, foie gras, pistaches et champignons .....19
- Foie gras en terrine**  
rhubarbe confite, fraises fraîches et brioche toastée ..... 24
- Crudo de daurade royale**  
avocat, oignons rouges, pamplemousse et jus aux herbes fraîches .....18
- Lobster roll**  
brioche, homard, avocat et honey mustard .....31
- Asperges blanches**  
servies tièdes, émulsion au pepperoni .....21
- Tarte fine aux morilles**  
crèmeux de petits pois, roquette, jus de viande, ricotta fumée ..... 22
- Lobster salad**  
demi homard, chicorée rouge et jaune, petits pois, asperges vertes, réduction de balsamique ..... 35
- Crevettes croustillantes**  
sauce cocktail au whisky Macallan .....21
- Tartare de filet de bœuf**  
sucrine croquante ..... 23
- 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
- Petits pois à la française .....7
- Légumes de saison sautés .....7
- Artichauts à la provençale .....7
- Purée de pommes de terre .....7

## DESSERTS

- Paris New York**  
chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan ..... 15
- Sandwich glacé aux fraises**  
sorbet à la fraise, crème à la tagète, biscuit et tuile aux amandes ..... 15
- New York cheesecake**  
kiwi frais, coulis à l'oseille et crumble à l'avoine ..... 14
- 12 Layer chocolate cake**  
mousse au chocolat, caramel et mousse à la Guinness ..... 14
- Coco givrée**  
sorbet à la noix de coco, compote à la rhubarbe et fraises fraîches ..... 15

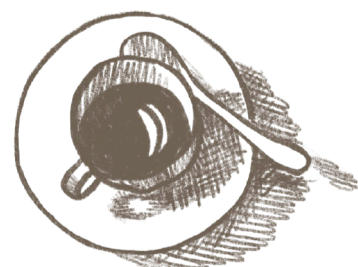


## FRUITS DE MER

- 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
- Linguine 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**  
crumble de fèves au thym ..... 41
- Lotte rôtie au beurre de homard**  
émulsion au curry rouge, copeaux d'asperges vertes au citron de Menton .....38
- Volaille Daudet au barbecue**  
jus de volaille à l'ail des ours et citron confit .....32
- Côtelettes d'agneau des Pyrénées grillées**  
chou-fleur rôti, sauce au saté .....47
- Filet de bœuf**  
sauce au poivre noir .....49
- Faux fillet grillé au barbecue**  
piments Padrón .....39
- Cordon bleu de volaille**  
pastrami fumé, cheddar affiné, sauce Bulldog .....32





TEMPLE & CHAPON