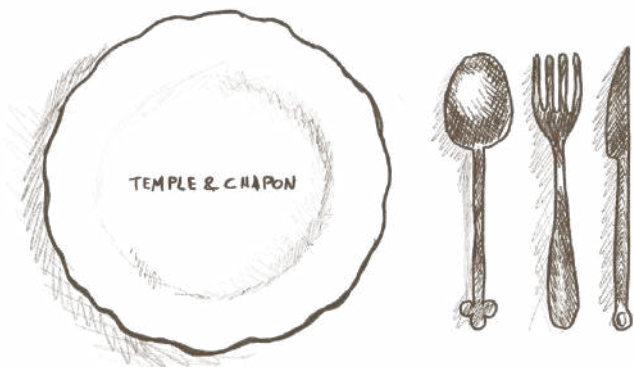


TEMPLE & CHAPON

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

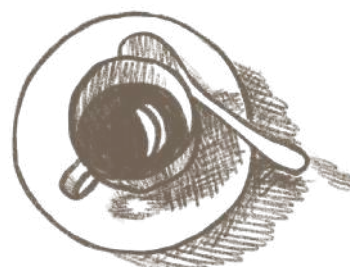


FRUITS DE MER

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