

TEMPLE & CHAPON

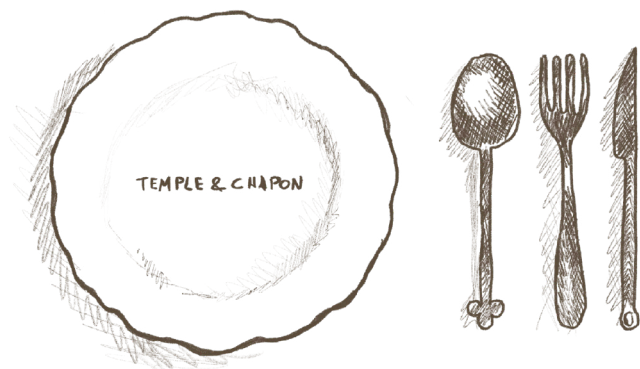
ENTRÉES

Pâté en Croûte de veau et foie gras pistaches et champignons	19
Carpaccio de noix de Saint-Jaques huile d'olive citronnée, radis noir et copeaux de Poutargue	25
Carpaccio de Bar de ligne vinaigre de calamansi, mayonnaise à l'ail noir, kumquat confit et salicorne. .	18
Foie Gras de canard compotée de potimarron au miel, brioche toastée	24
Lobster Roll homard et avocat en brioche, honey mustard	31
Tartare de filet de bœuf au couteau servi avec une sucrine croquante	24
Fried chicken crème d'Isigny et caviar baeri Kate & Kon.....	38
Velouté de légumes de saison croûtons dorés et vieux Comté	16
Feuilleté de Champignons des bois caviar d'aubergine, citron confit, parmesan et jus végétal	17
Shrimp tacos ou Pulled Pork Tacos crevettes croustillantes ou porc confit, chou rouge, maïs croustillant, jalapeños et sauce barbecue	16



FRUITS DE MER

Huîtres «Les Perles de l'Impératrice» Joel Dupuch numéro 4 PAR 3 OU 6	14/23
Huîtres «Gillardeau» Papillon numéro 4 PAR 3 OU 6	15/24



ACCOMPAGNEMENTS

Coeur de Laitue à l'huile d'olive vierge citronnée	7
Frites Maison	7
Légumes de saison sautés	7
Purée de Pomme de terre	7
Mac & Cheese	7

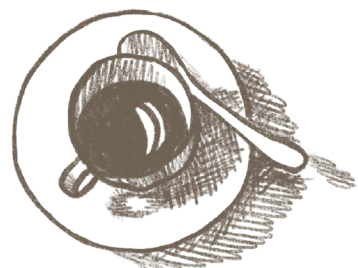
DESSERTS

Paris New York chou croquant, crème onctueuse à la noix de pécan	15
Coco Givrée sorbet coco, fruits exotiques et coulis passion	14
Cheesecake Tatin pommes confites, cream cheese et caramel au Calvados.....	14
Pumpkin Pie tarte au potimarron, crème au bourbon et praliné aux graines de courge.	14
Peanut Chocolate Pie chocolat, cacahuètes, caramel et fleur de sel	15

PLATS

LES PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Gnocchis de Courge aux champignons des bois émulsion de parmesan, chataignes et jus végétal	25
supplément truffe blanche d'Alba	35
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon.....	29
Linguini au Homard bisque relevée au piment d'Espelette.....	POUR 2 PERS. 79
Noix de Saint-Jacques grillées risotto onctueux de céleri rave, copeaux de parmesan, émulsion de noisettes	46
Pêche du jour grillée jus d'herbes aux pignons de pin et endives braisées à l'orange.....	42
Cordon Bleu de volaille pastrami fumé, cheddar affiné et sauce Bulldog	32
Filet de Bœuf sauce au poivre noir.....	49
Magret de canard à l'orange.....	POUR 2 PERS. 64
Chou Farci épaule de veau et poitrine de porc, pastrami fumé et son jus réduit.....	34





TEMPLE & CHAPON