FOOD MENU

La COMPAGNIE

ST GERMAIN

LES ASSIETTES À PARTAGER

AMANDES MARCONAS & NOISETTES TORREFIÉES 5.
Marconas almonds, Spain, Roasted hazelnuts

RADIS COLORES & BEURRE BORDIER 8.
Colorful radishes and Bordier Butter

CAVIAR D'AUBERGINES, pickles oignons rouges, 14.
Eggplants caviar, red onions pickles

GOUGERE TIEDE, COMTE 18 MOIS 15.
Puff pastry with Comté 18 months, Lastre

FLEUR D'ARTICHAUT & BURRATINA 18.
Artichoke flower, burratina, olive oil and lemon zests

ANCHOIS DE CANTABRIE, pickles jalapeño 13.
Cantabria anchovies, jalapenos pickles
TARAMA BLANC, pickles jalapenos & oignon 13.
White tarama, jalapenos and red onions pickles

SARDINES MILLESIMES 2018, beurre 14.
Vintage sardines 2018, butter

PATA NEGRA & REGANAS 19.
Juan Pedro Domecq, Bellota, Jabugo, Espagne

CECINA DE BŒUF 16.
Entrepenas, Leon, Espagne

PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO 15.
Seguin, Italie

LE CROQUE 17.
Truffle with ham emmental

LE CROQUE CHAMPIGNON 16.
Mushrooms, mozzarella, emmental, truffle oil

LE PLATEAU DE SAISON 18.
3 fromages – miel de châtaignier

CHEVRE SAKURA 14.
Taka & Vermo

MINI BABA AU RHUM, crème crue 11.
Maison Jouvaud, Carpentras