

Annette

L' A P R È S - M I D I

Crevettes Cocktail (x5), citron caviar et mayonnaise au paprika**	19.
Caviar osciètre 30 g, blinis & condiments	120.
Œufs mimosa à la poutargue	13.
Carpaccio de betteraves fumées, chèvre frais, condiment à la framboise v.	15.
Six escargots de Bourgogne, <i>Maison de l'Escargot</i> , beurre persillé	19.
Poireaux, vinaigrette au miel et noisettes v.	16.
Crudo de Saint-Jacques, fruit de la passion, endives Carmine**	21.
Salade César au poulet, anchois, câpres, croûtons & parmesan	26.
Focaccia sandwich au saumon fumé, crudités & salade mesclun	24.
Croque-monsieur jambon de Paris, Comté	22.
Suprême de poulet fermier, racine de persil, champignons, sauce poulette	29.
Tartare de bœuf au couteau à la "Grande Brasserie"***	26.
Pommes allumettes / Haricots verts / Mesclun / Riz pilaf	7.
** Supplement: <i>Expérience Caviar osciètre 10 g</i>	30.
Sélection de fromages de la <i>Maison Barthélémy</i>	16.
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	13.
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i> v.	14.
Tarte meringuée au citron et noisettes déstructurée v.	13.
Madeleines moelleuses au miel, crème anglaise v.	12.

Annette

L' A P R È S - M I D I

Shrimp cocktail (x5), finger lime pearls & paprika mayo**	19.
Oscietra caviar 30g, blinis & condiments	120.
Deviled eggs with bottarga	13.
Smoked beetroot carpaccio, fresh goat cheese, raspberry dressing v.	15.
Six Burgundy snails from <i>Maison de l'Escargot</i> , parsley butter	19.
Leeks with honey and hazelnut vinaigrette v.	17.
Scallop crudo with passion fruit and Carmine endives**	21.
Classic chicken Caesar salad with anchovies, capers, croutons & parmesan	26.
Focaccia sandwich with smoked salmon, raw vegetables & mesclun salad	24.
Croque-monsieur with Paris ham & Comté cheese	22.
Free-range chicken supreme with parsley root, mushrooms, poulette sauce	29.
Hand-cut beef tartare "Grande Brasserie" style**	26.
French fries / Green beans / Mesclun salad / Pilaf rice	7.
** Extra: <i>Oscietra Caviar Experience</i> 10 g	30.
Cheese selection from <i>Maison Barthélémy</i> v.	16.
Crème brûlée with Madagascar vanilla bean v.	13.
Chocolate mousse by <i>Nicolas Berger</i> v.	14.
Deconstructed lemon and hazelnut meringue tart v.	13.
Soft honey madeleines with custard sauce v.	12.