

# BAR - ST - DENIS

FALAFELS (3) & TAHINI 9

COUTEAUX & TABOULEH DE LA MER 26

PÉTONCLES, VINAIGRETTE CASSIS & RAISINS CONCORD 28

PALOURDES & MAÏS 20

CHICHARONNES, CREVETTES & CAVIAR 36

POIREAUX AU VERJUS 15

TARTARE DE TOMATE & CAPUCINES 18

LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

PAIN PLAT 7

RÔTI DE PORC, MAYO AU THON & MATSUTAKE 18

ARTICHAUTS & TRUCS MARINÉS 20

SAUCISSON BRIOCHÉ 18

FRITES 10

BOUDIN, CHOUX-FLEURS & SAUCE VIN ROUGE 25

COQUILLETES, CHAMPIGNONS & RICOTTA 30

OMBLE CHEVALIER, BEURRE BLANC 60

BALLOTINE DE PINTADE, ROSCOFF & CHANTERELLES 45

PORC VIEILLI & SAUCE ROBERT 45

MELON, SIROP DE VERVEINE & FENOUIL BRONZE 12

POIRES POCHÉES, SAUCE CHOCOLAT AMARETTO MIELE 12

CHEESECAKE, GELÉE À LA CAMERISE 14

RENVERSÉ AUX RAISINS CONCORD & CRÈME ANGLAISE 16

GÂTEAU VILLANA, LABNEH, BLEUET & MIEL 18

**MENU POUR TOUTE LA TABLE 80 / PERSONNE**

## KITCHEN

FALAFELS (3) & TAHINI 9

RAZORCLAMS & SEA TABOULEH 26

SCALLOPS WITH BLACK CURRANT VINAIGRETTE 28

CLAMS & CORN 20

CHICHARONNES, SHRIMPS & CAVIAR 36

LEEK AND VERJUS 15

TOMATO TARTARE & NASTURTIUM 18

LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

FLAT BREAD 7

ROAST PORK, TUNA MAYO & MATSUTAKE 18

ARTICHOKES & PICKLED STUFF 20

SAUCISSON BRIOCHÉ 18

FRIES 10

BOUDIN, CAULIFLOWER & RED WINE SAUCE 25

PASTA SHELLS, MUSHROOMS & RICOTTA 30

ARCTIC CHAR, BEURRE BLANC 60

GUINEA FOWL BALLOTINE & CHANTERELLES 45

AGED PORK & ROBERT SAUCE 45

MELON, VERBENA SYRUP & FENNEL 12

POACHED PEARS, CHOCOLATE AMARETTO SAUCE 12

CHEESECAKE & HASKAP BERRY JELLY 14

CONCORD GRAPE RENVERSÉ & CRÈME ANGLAISE 16

VILLANA CAKE, LABNEH, BLUEBERRIES & HONEY 18

**MENU FOR THE TABLE 80 / PERSON**