

🎵 *Pour commencer*

Burrata et betteraves rôties	16 €
Frisée aux lardons, oeuf parfait	14 €
Velouté du moment	15 €
Foie gras, lentilles vinaigrette	19 €
Ceviche de dorade, patate douce	16 €
Saumon fumé de la Maison du Caviar, blinis	25 €
Caviar d'Aquitaine Sturia Oscière 15g / 30g	38 € / 75 €

🎵 *Ensuite*

"Classique" risotto blanc au parmesan	25 €
... avec de la truffe de saison	32 €
Dos de cabillaud, chou romanesco, sauce vierge	29 €
Noix de Saint Jacques, choux-fleurs rôtis	31 €
Volaille fermière, pommes grenailles forestières	28 €
Magret de canard, purée de céleri, sauce à l'orange	28 €
L'Entrecôte Black Angus USA 350g, frites maison	39 €

🎵 *Partage*

Carré d'agneau, ail confit pour 2 / 3 *	78 €
Côte de boeuf Black Angus 1 kg pour 2 *	96 €

* ... avec deux accompagnements au choix
Sauces : béarnaise / poivre / beurre persillé

🎵 *Juste à côté 7 €*

Frites maison
Gratin de pâtes
... avec de la truffe de saison + 7€
Légumes sautés

🎵 *Fromages affinés de chez Androuet 15 €*

🎵 *Le dessert de Cyril Lignac*

Entremet noisette	12 €
Mont Blanc	11 €
Notre Tarte tatin	11 €
Demi ananas frais	9 €
Le moelleux au chocolat du Piaf (sans gluten)	11 €



& Cocktails 15 € (jusqu'à minuit)

Apple blossom

Calvados, sirop de framboises au miel maison, citron vert, blanc d'oeuf, romarin

Bacon old-fashioned

Bourbon infusé au bacon, sirop d'érable, Angostura bitter

Chan Chan

Pisco, sirop d'avocat maison, citron jaune, blanc d'oeuf

Dark and stormy

Rhum, citron vert, ginger beer

Gardenia

Cynar, Suze, cordial de fleur de sureau, jus d'orange, citron vert

Jour 11, Floréal

Apérol, jus de rhubarbe, sirop de rose maison, prosecco

Le Piau (cocktail signature)

Rye whisky, sirop de sésame maison, citron jaune, blanc d'oeuf, pavot

Maple to the stars

Vodka, sirop d'érable, basilic, citron vert, cidre Sassy le Vertueux

OA

Mezcal, tequila, amaro di Angostura, bitter orange

Seaplane

Gin, citron jaune, sirop simple, absinthe, champagne, bitter orange

Zombie

Rhum blanc, rhum brun, rhum agricole, Velvet falernum, sirop de vanille maison, jus de pamplemousse, absinthe, Angostura bitter

Pink (sans alcool 10 €)

Rhubarbe, sirop de rose maison, purée de framboises

Green (sans alcool 10 €)

Ginger beer, basilic, cordial de fleur de sureau, citron vert

