

🎵 *Pour commencer*

Fricassée de girolles, oeuf parfait et jus de rôti	18 €
Burrata crémeuse et tomates du jardin	16 €
Carpaccio de dorade, eau de tomate infusée au thym et au citron, brisures de pain	18 €
Tartare de thon rouge, vinaigrette soja, sesame et coriande, guacamole (entrée / plat)	18€ / 25 €
Assiette de saumon fumé de la Maison du Caviar	25 €
Foie Gras de canard, amandes et mirabelles en parfait, pain d'épices	19 €
Caviar Oscière Impérial 30g	78 €

🎵 *Partage*

Epaule d'agneau confite, caviar d'aubergine, amandes grillées pour 2	78 €
Grosse côte de boeuf Black Angus pour 2 *	96 €

*Accompagnements au choix
Sauces (béarnaise / jus de rôti)

🎵 *Juste à côté 7 €*

Crèmeux de pommes de terre (à la truffe + 5 €)
Légumes de saison
Salade verte
Frites maison

🎵 *Ensuite*

Poulet fermier à la crème de champignons de saison, pommes sautées	26 €
Bar sauvage, artichauts fondants à la barigoule	35 €
Filet de boeuf et jus de rôti, accompagnements au choix - (rossini + 14 €)	35 €
Cocotte de légumes du marché	22 €

🎵 *Fromages affinés de chez Androuet 15 €*

🎵 *Pour finir 12 €*

La tarte tatin
Riz au lait, caramel beurre salé
La tarte au citron meringuée
Mousse au chocolat, nougatine croquante



🎵 *Cocktails 15 € (jusqu'à minuit)*

Apple blossom

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

Le Flamant Rose

Tequila, liqueur d'orange, gin tonic épicé, citron vert et sirop de framboise au miel

Dark and stormy

Rhum, citron vert, ginger beer

Jour 11, Floréal

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

Le Piaf (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

Seaplane

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

Tia Mia

Mezcal , rhum Sailor Jerry, citron vert, liqueur d'orange, sirop d'amande

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

