

le Piaf

Megève

À partager

Cuisses de grenouilles en persillade — 45€
Frog legs with garlic and parsley

Belles tranches de foie gras, baguette toastée — 59€
Slices of foie gras, toasted baguette

Cecina de bœuf, pan con tomate — 42€
Beef cecina, pan con tomate

Croque-monsieur truffé — 31€
Truffled croque-monsieur

Caviar « Maison Revka » Osciètre 30 gr / 50 gr / 125 gr — 175 € - 300€ - 700€
Oscietra caviar from « Maison Revka » 30 gr / 50 gr / 125 gr

Entrées

Velouté de chou-fleur à la truffe noire — 31€
Cauliflower velouté with black truffle

Fines tranches de bar, huile d'olive citron — 32€
Thin slices of sea bass, lemon olive oil

Carpaccio de Saint-Jacques, crème d'Isigny, caviar Imperial de Sologne — 39€
Scallop carpaccio, Isigny cream, caviar Imperial de Sologne

Saumon fumé « Maison Revka », crème aux herbes, blinis — 42€
« Maison Revka » Smoked salmon, herb cream, blinis

Tartare de filet de bœuf, œuf de caille confit — 35€
Beef fillet tartare, confit quail egg

Frisée aux lardons, œuf mollet — 22€
Frisée lettuce with bacon and soft-boiled egg

Œuf parfait, foie gras, champignons des bois — 32€
Perfect egg, foie gras, wild mushrooms

Artichaut entier, haricots verts, vinaigrette truffée — 49€
Whole artichoke, green beans, truffle vinaigrette.

Plats

Pavé de saumon rôti, fondue de poireau, beurre aux herbes et caviar — 42€
Roasted salmon fillet, leek fondue, herb and caviar butter

Noix de Saint-Jacques, purée de topinambour, beurre blanc — 46€
Scallops, mashed Jerusalem artichoke, beurre blanc

Homard bleu rôti, linguines crémeuses légèrement épicées — 109€
Roasted blue lobster, creamy lightly spiced linguine

Filet de bœuf Rossini, frites fraîches — 69€
Beef fillet, pan seared foie gras, french fries

Poulet rôti aux morilles, purée de pommes de terre — 42€
Roasted chicken with morels, mashed potatoes

Belle côte de veau à la crème & truffe noire, riz pilaf (300gr) — 62€
Veal rib steak with cream and black truffle, rice pilaf

Rigatoni à la truffe noire, parmesan râpé — 43€
Rigatoni with black truffle, parmesan cheese

À partager / To share

Sole meunière, purée de pommes de terre, légumes de saison rôtis — 195€
Dover sole, mashed potatoes, roasted seasonal vegetables

Côte de bœuf, frites fraîches, cœur de sucrine, jus de viande — 220€
Rib of beef, french fries, sucrine heart, meat jus

Garnitures

Purée de pommes de terre / truffée — 14€ / 28€
Mashed potatoes / truffled

Légumes de saison rôtis — 16€
Roasted seasonal vegetables

Frites fraîches / truffées — 14€ / 28€
French fries / truffled

Cœur de sucrine huile d'olive — 14€
Baby lettuce olive oil

Riz Pilaf — 14€
Rice pilaf

Supplément caviar Impérial de Sologne (15 gr) — 50€
Supplément truffe noire / *Black truffle* (5 gr) — 45€

Desserts

Ananas frais en carpaccio Fresh pineapple carpaccio	22€
Tarte fine aux pommes, glace vanille *Thin apple tart, vanilla ice cream*	16€
Coupe « Belle-Hélène » « Belle-Hélène » sundae	16€
Saint-Honoré praliné *Praline Saint-Honoré*	18€
Paris-Brest *Paris-Brest*	18€
Coupe Colonel *Colonel (lemon sorbet with vodka)*	16€
Pavlova « Mont-Blanc» *« Mont-Blanc » Pavlova*	18€
Mousse au chocolat praliné noisette *Hazelnut praline chocolate mousse*	16€

À partager / To share

Pavlova « Mont-Blanc » *« Mont-Blanc » Pavlova*	52€
Mousse au chocolat praliné noisette *Hazelnut praline chocolate mousse*	36€

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.