

## Fromage

Demi-Brillat-Savarin truffé, mesclun (à partager) 28 €  
*Semi truffled Brillat-Savarin cheese, mesclun (to share)*

## Desserts

Profiteroles, glace vanille et chocolat, chantilly 16 €  
*Profiteroles puff pastry, vanilla and chocolate ice cream, whipped cream*

Tarte aux myrtilles 14 €  
*Blueberries pie*

Assiette de fruits exotiques 22 €  
*Exotic fruits plate*

Mousse au chocolat 16 €  
*Chocolate mousse*

Coupe Colonel 22 €  
*Lemon sorbet, vodka*

### Desserts à partager

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet mangue 72 €  
*Exotic fruits pavlova, mango sorbet*

Chouquettes vanille, sauce chocolat 32€  
*Vanilla chouquette, chocolate sauce*



le Piau

## À partager

Tarama truffe, blinis <i>Truffle tarama, blinis</i>	15 €
Huitres Spéciales Impératrice n°3 (x6) <i>Special Imperatrice Oysters</i>	35 €
Minis croque-monsieur à la truffe <i>Truffled ham and cheese sandwich</i>	18 €
Terrine de foie gras mi-cuit (150gr) <i>Foie gras terrine (150gr)</i>	38 €
Caviar Maison Russe Oscietre 30 gr / 50 gr / 125 gr <i>Oscietre caviar from Maison Russe 30 gr / 50 gr / 125 gr</i>	135 € - 220€ - 545€

## Entrées

Velouté de butternut, châtaignes, crème truffée <i>Butternut squash velouté, chestnuts, truffled cream</i>	18 €
Carpaccio de Saint-Jacques, truffe noire <i>Scallops carpaccio, black truffle</i>	35 €
Pâté en croûte, foie gras, volaille, champignons <i>Pâté en croûte, foie gras, poultry, mushrooms</i>	18 €
Polenta crémeuse, champignons en persillade, parmesan <i>Creamy polenta, garlic mushrooms, parmesan cheese</i>	19 €
Saumon fumé Maison Russe, crème fouettée aux herbes <i>Smoked salmon, herbs whipped cream</i>	33 €
Frisée aux lardons, œuf parfait <i>Curly salad, soft boiled egg, bacon</i>	18 €
Salade de homard, sucrose, coriandre <i>Lobster salade, coriander</i>	33 €

## Plats

Dos de cabillaud, caviar Maison Russe (15gr) <i>Cod fish, Maison Russe caviar (15gr)</i>	65 €
Filet de turbot, gnocchi au beurre d'algues, sauce hollandaise <i>Turbot fillet, gnocchi with seaweed butter, hollandaise sauce</i>	42 €
Linguine crémeuse au homard <i>Lobster linguine pasta</i>	45 €
Filet de bœuf Rossini, gratin de macaroni truffé <i>Beef Rossini fillet, truffled macaroni pasta</i>	65 €
Volaille rôtie, jus aux morilles, purée de pommes de terre <i>Roasted chicken, morels mushrooms, mashed potatoes</i>	35 €
Gratin de crozets, courge, reblochon <i>Gratinated crozet pasta, squash, reblochon cheese</i>	28 €
Supplément truffe noire (5gr) <i>Supplement black truffle (5gr)</i>	45 €

### À partager / to share (pour 2 / for 2)

Sole meunière (800 – 1000gr), purée de pommes de terre <i>Sole fish (800 – 1000gr), mashed potatoes</i>	150 €
Côte de bœuf de Bavière (1200gr), béarnaise, frites, salade <i>Prime rib beef (1200gr), bearnaise sauce, french fries, salad</i>	145 €

## Accompagnements

Poêlée de champignons <i>Mushrooms poelee</i>	14 €
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Purée de pommes de terre truffée <i>Truffled mashed potatoes</i>	16 €
Polenta crémeuse <i>Creamy polenta</i>	10 €
Coeur de laitue <i>Lettuce heart</i>	10 €
Frites maison <i>Home fries</i>	12 €