



le Piau

À partager

Tarama truffe, blinis <i>Truffle tarama, blinis</i>	15 €
Huitres Spécial 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 Melanosporum <i>Scallops carpaccio, black truffle Melanosporum</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 €

Plats

Dos de cabillaud, caviar Maison Russe (15g) <i>Cod fish, Maison Russe caviar</i>	65 €
Filet de turbot, gnocchi au beurre d'algues, hollandaise <i>Turbot fillet, gnocchi with seaweed butter, hollandaise sauce</i>	48 €
Linguine crémeuse au homard <i>Linguine pasta lobster</i>	62 €
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>	38 €
Supplément truffe noire Melanosporum (5gr)	45 €

À partager pour 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 €

Garnitures

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 €

Fromage

Demi-Brillat-Savarin truffé, mesclun (à partager) <i>Truffled Brillat-Savarin cheese, mesclun (to share)</i>	28 €
---	------

Desserts

Profiteroles, glace vanille, glace chocolat, chantilly <i>Profiteroles puff pastry, vanilla chocolate ice cream, whipped cream</i>	16 €
---	------

Tarte aux myrtilles <i>Blueberries pie</i>	14 €
---	------

Assiette de fruits exotiques <i>Exotics fruits plate</i>	22 €
---	------

Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	16 €
---	------

Coupe Colonel <i>Lemon sorbet, vodka</i>	22 €
---	------

Desserts à partager

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet mangue <i>Exotics fruits pavlova</i>	72 €
--	------

Chouquettes vanille, sauce chocolat <i>Vanilla chouquette, chocolate sauce</i>	32 €
---	------