



le Piau

À partager

Tarama truffé, blinis <i>Truffled tarama, salted pancakes</i>	20 €
6 Huîtres Perle Noire n°4 <i>Black pearl n°4 oysters</i>	32 €
Croque-Monsieur à la truffe <i>Truffled Croque-Monsieur</i>	26€
Foie gras maison <i>Home made Foie gras, toasted bread</i>	65 €
Caviar Maison Russe Oscietre 30 gr/50 gr/ 125 gr <i>Maison Russe Oscietra Caviar 30 gr/50 gr/ 125 gr</i>	160 € - 270€ - 630€

Entrées

King crabe, mayonnaise <i>King crab leg, home made mayonnaise</i>	118 €
Poêlée de champignons <i>Sauteed wild mushrooms</i>	18 €
Velouté de butternut, châtaignes, crème truffée <i>Pumpkin & chestnut velouté, black truffle cream</i>	22 €
Carpaccio de Saint-Jacques, truffe noire Melanosporum <i>Scallops carpaccio, black truffle</i>	38 €
Escargots, beurre persillé (x6) <i>Snails, parsley & garlic butter (x6)</i>	22 €
Saumon fumé Maison Russe, crème aux herbes <i>Maison Russe smoked salmon, herbs whipped cream</i>	42 €
Frisée aux lardons, œuf mollet <i>Frisée salad, soft boiled egg, bacon</i>	18€
Chaire de tourteau, avocat <i>Crab meat, avocado</i>	38 €

Plats

Saint-Jacques rôties, épinards, beurre blanc <i>Roasted scallops, spinach, butter sauce</i>	42 €
Filet de turbot, gnocchi beurre d'algue, hollandaise <i>Seared turbot fillet, seaweed butter gnocchi, hollandaise sauce</i>	39 €
Linguine crémeuse au Homard <i>Lobster linguini, creamy lobster sauce</i>	68 €
Filet de bœuf Rossini, frites fraîches <i>Rossini beef fillet, foie gras, french fries</i>	75 €
Poulet rôti, fricassée de champignons, purée de pommes de terre, sauce morilles <i>Roasted chicken, mashed potatoes, sauteed mushrooms, morels sauce</i>	39 €
Vol au vent de ris de veau, volaille, champignons, sauce vin jaune <i>Sweetbread vol au vent, chicken, mushrooms, white wine sauce</i>	44 €
Pâtes à la truffe <i>Truffled pasta</i>	38 €
À partager pour 2	
Sole meunière, purée de pommes de terre, épinards <i>Sole meunière, mashed potatoes, spinach</i>	180 €
Côte de veau, pommes grenailles confites, sucrine, jus de veau <i>Veal shop, baby potatoes, sucrine salad</i>	150 €

Accompagnements

Frites fraîches - <i>French fries</i>	14 €
Purée pommes de terre - <i>Mashed potatoes</i>	12 €
Purée à la truffe - <i>Truffled mashed potatoes</i>	28 €
Pousses d'épinards - <i>Baby spinach</i>	12 €
Pommes de terre grenailles - <i>Baby potatoes</i>	14 €
Légumes de saison - <i>Seasonal vegetables</i>	14 €
Sucrine - <i>Sucrine salad</i>	12 €
Truffe noire Melanosporum 5g - <i>Sliced winter black truffle 5g</i>	45 €

Desserts

Millefeuilles mascarpone vanillée, caramel beurre salé <i>Vanilla mascarpone millefeuille, salted caramel</i>	14 €
Ananas rôti, glace vanille <i>Roasted pineapple, vanilla ice cream</i>	14 €
Mont-Blanc myrtille <i>Chesnuts cream, meringue, blueberries</i>	15 €
Tarte chocolat, glace Chartreuse <i>Chocolate tart, Chartreuse ice cream</i>	14 €
Coupe colonel, vodka Maison Russe <i>Lemon sorbet, Maison Russe vodka</i>	18 €
À partager	
Choux à la crème, sauce chocolat <i>Creamy puff pastry, chocolate sauce</i>	32 €
Pavlova aux fruits exotiques, sorbet mangue <i>Exotic fruits pavlova, mango sorbet</i>	75 €
Plateau de fruits <i>Winter fruits plate</i>	75 €

LES TABLES PARIS SOCIETY

Gigi - Mün - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie
Perruche - Bambini - Le Piaf - Maison Russe - La Suite - Louie

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