



le Piau

À partager

Tarama truffé, blinis <i>Truffled tarama, blinis</i>	24€
Huitres Perle Noire N°4 (x6) <i>Perle Noire N°4 Oysters</i>	34€
Minis croque-monsieur à la truffe <i>Truffled ham and cheese sandwich</i>	28€
Pâté en croûte au foie gras <i>Pâté en croûte with foie gras</i>	26 €
Caviar Maison Revka Oscietre 30 gr/50 gr/ 125 gr <i>Oscietra caviar from Maison Revka 30 gr/50 gr/ 125 gr</i>	160 € - 270€ - 630€

Entrées

Velouté de butternut, châtaignes, crème truffée <i>Butternut squash velouté, chestnuts, truffled cream</i>	23€
Carpaccio de Saint-Jacques, truffe noire Melanosporum <i>Scallops carpaccio, black truffle Melanosporum</i>	39€
Vol au vent d'escargots, beurre aux herbes, épinards <i>snails vol au vent, herbs butter, spinach</i>	25€
Saucisson brioché, jus truffé <i>Brioche sausage, truffle juice</i>	22€
Saumon fumé Maison Revka, crème fouettée aux herbes, blinis <i>Smoked salmon, herbs whipped cream, blinis</i>	42€
Poireaux confits, truffe noire Melanosporum <i>Confit leeks, black truffle Melanosporum</i>	28€
Frisée aux lardons, œuf mollet <i>Curly salad, soft boiled egg, bacon</i>	21€
Médailles de homard, légumes, mayonnaise aux herbes <i>Lobster, mixed vegetables, herbs mayonnaise</i>	52€
Tartare de thon, avocat, vinaigrette gingembre <i>Tuna tartare, avocado, ginger dressing</i>	27€

Suggestions du moment

Poisson entier selon arrivage <i>Whole fish upon arrival</i>	170€
Pièce de viande selon arrivage <i>Butcher's piece upon arrival</i>	160€

Plats

Saint-Jacques rôties, épinards, beurre blanc <i>Roasted scallops, spinach, white butter sauce</i>	42€
Filet de turbot, embeurrée de chou, coquillages, sauce hollandaise <i>Turbot filet, cabbage, clams, hollandaise sauce</i>	49€
Linguine crémeuses au homard <i>Lobster linguine pasta</i>	69€
Filet de bœuf Rossini, frites fraîches <i>Beef filet, seared foie gras, french fries</i>	75€
Poulet rôti, morilles, purée de pommes de terre <i>Roasted chicken, morels mushrooms, mashed potatoes</i>	39€
Fricassée de ris de veau, girolles, légumes d'hiver <i>Veal sweetbread fricassée, chanterelles mushrooms, winter vegetables</i>	49€
Pâtes à la truffe <i>Truffle pasta</i>	45€

À partager (pour 2)

Sole meunière, purée de pommes de terre, épinards <i>Sole, mashed potatoes, sauteed spinach</i>	180€
Épaule d'agneau confite, polenta crémeuse <i>Slow-cooked lamb shoulder, creamy polenta</i>	170€

Garnitures

Supplément truffe noire Melanosporum (5gr)	45€
Purée de pommes de terre / truffe <i>Mashed potatoes / truffle</i>	14€ / 28€
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	14€
Frites fraîches <i>French fries</i>	14€
Sucrine <i>Sucrine salad</i>	14€
Polenta crémeuse <i>Creamy Polenta</i>	14€

Desserts

Choux à la crème, sauce chocolat <i>Stuffed Cream puff pastry, chocolate sauce</i>	18€
Millefeuille, mascarpone vanillé, caramel beurre salé <i>Vanilla mascarpone millefeuille, salted caramel</i>	16€
Ananas rôti, glace vanille <i>Roasted pineapple, vanilla ice cream</i>	16€
Assiette de fruits frais exotiques <i>Exotic fresh fruit</i>	18€
Tarte chocolat, glace au lait <i>Chocolate tart, milk ice cream</i>	16€
Coupe Colonel, vodka Maison Revka <i>Lemon sorbet, Maison Revka vodka</i>	18€

Desserts à partager

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet mangue <i>Exotics fruits pavlova</i>	75€
Flan à la vanille <i>Vanilla flan</i>	30€