



le Piau

À partager

Tarama truffé, blinis <i>Truffled tarama, blinis</i>	25€
Fines tranches de bœuf Wagyu <i>Wagyu beef thin slices</i>	59€
Croque-monsieur truffé <i>Truffled croque-monsieur</i>	29€
Foie gras de canard, brioche toastée <i>Duck foie gras, toasted brioche</i>	58€
Caviar «Maison Revka» Oscietre 30 gr/50 gr/ 125 gr <i>Oscietra caviar from «Maison Revka» 30 gr/50 gr/ 125 gr</i>	150 € - 250€ - 625€

Entrées

Velouté de potimarron, châtaignes, crème de foie gras <i>Pumpkin velouté, chestnuts, foie gras cream</i>	25€
Artichaut entier, vinaigrette truffée <i>Artichoke, truffle dressing</i>	29€
Carpaccio de Saint-Jacques, truffe noire <i>Scallops carpaccio, black truffle</i>	39€
Poêlée d'escargots, champignons, pommes de terre en persillade <i>Snails, mushrooms, potatoes with parsley</i>	25€
Saumon fumé «Maison Revka», crème fouettée aux herbes, blinis <i>Smoked salmon, herbs whipped cream, blinis</i>	42€
Frisée aux lardons, œuf mollet <i>Frisee salad, soft boiled egg, bacon</i>	21€
Chair de tourteau, légumes, mayonnaise aux herbes <i>Crab meat, vegetables, herbs mayonnaise</i>	39€
Tartare de thon, avocat, vinaigrette gingembre <i>Tuna tartare, avocado, ginger dressing</i>	27€

Plats

Saint-Jacques rôties, tombée d'épinards, beurre blanc <i>Roasted scallops, spinachs, white butter sauce</i>	44€
Filet de turbot, artichauts, coquillages, jus de coque <i>Turbot fillet, artichokes, shellfish, cockle jus</i>	49€
Linguine crémeuses au homard <i>Lobster linguine pasta</i>	69€
Filet de bœuf Rossini, frites fraîches <i>Beef fillet, pan seared foie gras, french fries</i>	75€
Poulet rôti, morilles, purée de pommes de terre <i>Roasted chicken, morels, mashed potatoes</i>	39€
Vol-au-vent de ris de veau, champignons, sauce suprême <i>Veal sweetbread vol-au-vent, mushrooms, supreme sauce</i>	49€
Rigatoni à la truffe noire <i>black truffle rigatoni pasta</i>	45€
À partager (pour 2)	
Sole meunière, purée de pommes de terre, tombée d'épinards <i>Sole, mashed potatoes, spinachs</i>	190€
Côte de bœuf 1kg, sauce béarnaise, frites fraîches, sucrine <i>Rib of beef 1kg, béarnaise sauce, french fries, baby gem lettuce</i>	175€

Garnitures

Supplément truffe noire (5gr)	45€
Purée de pommes de terre / truffée <i>Mashed potatoes / truffled</i>	14€ / 28€
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	14€
Frites fraîches <i>French fries</i>	14€
Sucrine <i>Baby gem lettuce</i>	14€

Desserts

Profiterole vanille géante, sauce chocolat <i>Vanilla profiterole, chocolate sauce</i>	16€
Millefeuille crème légère vanille, caramel beurre salé <i>Vanilla cream millefeuille, salted caramel</i>	17€
Assiette de fruits frais exotiques <i>Exotic fresh fruits</i>	20€
Mousse au chocolat praliné noisette <i>Hazelnut praline chocolate mousse</i>	16€
Tarte tatin, crème Isigny <i>Tarte Tatin, Isigny cream</i>	18€
Coupe Colonel, vodka «Maison Revka» <i>Lemon sorbet, «Maison Revka» vodka</i>	17€
Desserts à partager	
Mont-Blanc glacé <i>Frozen Mont-Blanc</i>	38€
Mousse au chocolat praliné noisette <i>Hazelnut praline chocolate mousse</i>	30€