

# LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

## À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

Tarama maison, Poutargue et citron 15 €

Burrata des Pouilles truffée 300g, roquette 24 €

Foie gras des Landes et anguille fumée, coulis kumquat 22 €

Croque Monceau à la truffe, comté, jambon blanc 18 €

Charcuteries ibériques, beurre maison au piment d'Espelette 24 €

## LES ENTRÉES

Jus détox du jour 10 €

Poireaux d'île de France vinaigrette en mimosa

truffe noire, pickles de graines de moutarde 16 €

Œuf de poule parfait BIO

crème de topinambour, émulsion au parmesan, magret fumé 17 €

Pâté croûte maison

canard, poularde, foie gras, cochon, pistache et abricot 18 €

Saumon d'Islande en Gravlax

Sarrasin, crème d'Isigny, main de Bouddha 23 €

Velouté de Légumes de notre Maraicher VEG 15 €

## LES PLATS

Thon rouge mi-cuit, potimarron et daïkon

orange sanguine, pamplemousse, vinaigrette ponzu sésame 28€

Chou-fleur croustillant VEGETARIEN

yaourt au Cumin, Sésame grillé, huile menthe 24 €

Saint-Jacques de Normandie poêlées

coulis de cresson, sauce Coraline, gnocchis aux noix, cédrat 32 €

Suprême de Pintade fermière +12 € Truffe noire

panais confit, châtaignes, poire Nashi, pignons de pin 33 €

Joue de bœuf braisée au vin rouge

Pommes de terre, Haddock, champignons boutons, oignons grillés 32 €

Patate douce rôtie aux épices Cajun 6 €

Salade de jeunes pousses, huile d'olive acidulée 6 €

## LES DESSERTS

Madeleines aux Amandes de la Cheffe 8 € +3 € Café

Corbeille de Madeleines à partager

sauce chocolat 20 €

Ananas rôti flambé au rhum

crumble amande, glace Vanille 13 €

Sorbets 11 €

mandarine, framboise, citron de Sicile, mangue

Le Fromage

Saint Nectaire fermier

crackers aux graines, condiment au coing 13 €

Du Pâtissier Carl Marletti

Tarte au Citron

crème au citron et citron confit 14 €

Tarte Belle-Hélène

sablé noisette, crème d'amande au chocolat, poire pochée 15 €

