

LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

CHEFFE FANNY HERPIN

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

Burrata de 300g à la truffe noire, mesclun au vinaigre balsamique de Modène 26 €

- Houmous traditionnel, salade de pois chiches au citron et aux herbes 14 €

Focaccia comme une pissaladière 16 €

Assortiment de charcuteries Ibérique, pain toasté 24 €

LES ENTRÉES

- Burratina 17 €

Salade de petit pois, fraises et huile de menthe

Œuf de poule parfait BIO 17 €

Asperges blanches « Belles du Marsan », lard de Colonnata, sarrasin grillé

- Carpaccio de betteraves 16 €

Chèvre frais et pesto de roquette, caviar de moutarde

Saumon d'Ecosse en Gravlax 23 €

Crème de petits pois à la citronnelle, radis de couleur, croûtons et aneth

- Soupe glacée de concombre 16 €

Crème de fêta, concombres pickles, petits croûtons

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Patate douce rôtie aux épices Cajun 6 €
- Salade de jeunes pousses, huile d'olive acidulée 6 €

LES PLATS

Suggestion du jour 28 €

Uniquement le midi

- Aubergine entière confite froide 25 €

Baba ghanoush, pesto rouge aux tomates confites et scarroza, olive de Kalamata

Cochon de lait confit parfumé aux herbes 28 €

Gnocchis de pomme de terre, épinard à peine tombé, condiment huître et algues, sauce ponzu

Cabillaud nacré cuit à basse température 31 €

Jeunes pousses d'épinard en vinaigrette, moules de Bouchot au curry, tuile à l'encre de Seiche

Truite des Pyrénées pochée dans sa nage 29 €

Betteraves de couleurs rôties, crème de raifort, pesto fanes betteraves & cacahuètes

Onglet de veau grillé 34 €

Asperges blanches et vertes du Gers, pommes grenailles confites, pesto à l'ail des ours

LES FROMAGES

Fromages AOP au lait cru 16 €

Rocamadour Grand Cru, Reblochon fermier Comté 18 mois, Roquefort
Condiment au coing, fruits secs

LES DESSERTS

FAIT MAISON

Riz au lait à la vanille 12 €

Sauce caramel

Fraises Gariguettes entières 14 €

Crème chantilly maison

Corbeille de madeleines à partager 20 €

Chocolat fondu

Café & madeleines 11 €

3 belles madeleines aux amandes
+2€ sauce chocolat

PÂTISSERIES PAR NINA MÉTAYER

Tarte au Citron Meringuée 15 €

Aux citrons Meyer, Yuzu et Bergamote

Tarte Chocolat
croustillante et crémeuse 15 €

Feuillantine croustillante, noix de Pécan caramélisées

CRÈMES GLACÉES

GLAZÉ D

2 boules 9 €

3 boules 14 €

Parfum(s) aux choix :

Yaourt fermier d'Ile de France

Chocolat et Grué de cacao

Pistache et Sésame noir

Café et Cardamome verte

Vanille et Graines de chanvre

• VEGETARIEN

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. PAIEMENTS EN CB OU EN ESPÈCES. CHÈQUES ET TITRES DE RESTAURANT NON ACCEPTÉS.