

# 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 17 €

Assortiment de charcuteries Ibérique, pain toasté 26 €

## LES ENTRÉES

- Burratina 17 €

Salade de petit pois, fraises et huile de menthe

Melon du Gers et Langoustine du Guilvinec en tartare 24 €

Abricot et amande, sucrose braisée, verveine

- Carpaccio de betteraves 17 €

Chèvre frais et pesto de roquette, caviar de moutarde

Dorade marinée au chalumeau 23 €

Taboulet de boulgour d'Orient, noix et grenade, condiment kumquat

- 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 29 €

Lundi au vendredi - Déjeuner

- Aubergine entière confite froide 26 €

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

Fines tranches de veau servies rosées 29 €

Sauce sardino, copeaux de parmesan, pesto de roquette, huile à l'estragon

Cabillaud cuit à basse température 33 €

Minis carottes fanes et courgettes rôties, pomme de terre au safran, bisque d'étrilles, purée d'ail confit

Truite des Pyrénées pochée dans sa nage 31 €

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

Faux-filet de bœuf maturé 30 jours de race Française 300gr 44 €

Légumes de notre maraicher en différentes cuissons, jus de bœuf au barbecue

## LES FROMAGES

Fromages AOP au lait cru 17 €

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

2 boules 9 €

3 boules 14 €

Parfum(s) aux choix :

Yaourt fermier d'Île de France

Chocolat et Grué de cacao

Sorbet Coco

Sorbet Fraise

Sorbet Citron

• VEGETARIEN

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