

LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

CHEFS FANNY HERPIN & MEHDI BOUCENNA

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

- Houmous de betterave, Pain suédois, Aneth, Grenade, Sésame 16
Charcuterie de la maison Montalet, Beurre aux tomates confites 26
- Burrata de 300g crémeuse à la truffe, tomates des champs, amandes 26

LES ENTRÉES

- **Mozzarella di bufala 16**
Pêche de vigne au Verjus, nectarine fraîche, estragon
 - Confit de cuisses de volaille 19**
Chou blanc croquant, sésame, bouillon de poule infusé au thé
 - **100% radis de Christophe Latour, Tonka 17**
Radis rose, kimchi de radis, daïkon
 - **Œuf Bio croustillant 17**
Derniers légumes d'été, Frisée fine, Copeaux de comté
- Mulet noir en carpaccio, oeufs de hareng fumé 24
Jus de raisin réduit, mûres et prunes pickles, pistache, Baies roses

LA PIÈCE DE VIANDE À LA DÉCOUPE 34 / PAX

- Selle d'agneau farcie
Blettes, Pommes de terre nouvelles, Jus de viande
- Une nouvelle recette chaque semaine

LES PLATS

- **Tomate Bio des champs farcie 26**
Pesto basilic, pralin noisette, cookie olive, jus d'une vinaigrette
 - Suprême de pintade fermière rôtie 34**
Pleurotes, Figues séchées et en pickles,
Mousseline de pomme de terre, Jus de volaille
 - Merlu de petite pêche nacré 31**
Aubergine en croûte de cumin, Stracciatella,
Sauce barbecue de betterave
- Sébaste cuit au sautoir, encornet au piment d'Espelette 36
Ragout de petit épeautre aux tomates cerises, condiments
- Poitrine de veau du Limousin confite 29
Condiment Algues et Anguille fumée,
Riz long Basmati, Jus de Veau, Huile de persil

LES ACCOMPAGNEMENTS

- **Patates douces rôties 8**
Sauce yaourt sésame, Pignons grillés, Coriandre
- **Cœur de laitue 8**
Vinaigrette huile d'olive citron, Croûtons

LES FROMAGES

- Fromages de chez Beñat de Saint Jean de Luz 18
Munster de brebis & Tomme de vache au chaudron AOP Marmelade de mirabelles,
Saint Nectaire Grand Cru & Ossau Iraty AOP Confit de cerises noires au piment d'Espelette

MENU ENFANT

- Plat et dessert 21 - Plat unique 15
Suprême de volaille
Purée mousseline et haricots verts fins
2 boules de glace ou 4 madeleines sauce au chocolat

LES DESSERTS

FAIT MAISON

- Affogato 12**
Glace vanille et graine de chanvre,
pralin amandes noisettes, expresso
- Pavlova à la Figue 15**
Framboise, Zestes d'orange,
Crème montée à la feuille de figue
- Riz au lait d'amande 12**
Purée de datte Medjoul, Gel citron vert, Lait concentré

PÂTISSERIES

- 
Olivier Stehly
PARIS
- Tarte Passionnément Framboise 15**
- Nougat glacé 13**
Coulis fruits rouges, pistache

MADELEINES

- Corbeille de madeleines à partager 20**
Chocolat fondu
- Café & madeleines 11**
3 belles madeleines aux amandes
+2x sauce chocolat
- Madeleines 8**
4 belles madeleines aux amandes
+2 E sauce chocolat