

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

- **Patates douces rôties 8**
Sauce yaourt sésame, pignons grillés, coriandre
- **Cœur de laitue 8**
Vinaigrette huile d'olive citron, croûtons

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 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

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 Passionément 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