

# LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

CHEFS FANNY HERPIN & MEHDI BOUCENNA

## À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

Charcuterie de la maison Montalet, Beurre aux tomates confites 26€

- Houmous de chou-fleur au curry sauvage, pain pita Zaatar et citron 17€

Saumon d'Island en gravlax mariné à la vodka, crème épaisse 24€

- Burrata 300gr à la truffe noire, salade de mâche française, vinaigrette Xérès truffe 28€

## LES ENTRÉES

- Burratina crémeuse 17€

Betteraves de couleur rôties, mélasse de grenade, noisettes grillées

Volaille jaune des Landes en effiloché 19€

Chou blanc croquant, sésame, bouillon chaud de poule infusé au gingembre

- 100% radis de Christophe Latour, Tonka 17€

Radis rose, kimchi de radis, daïkon

- Oeuf Bio parfait 21€

Courge butternut, Chanterelles grises Françaises sautées, graines rôties, tagète

Crudo de thon rouge de ligne 26€

Citron caviar, clémentine, huile de vanille, petits croûtons

Pâté croûte maison 24€

Volaille jaune, canard, pintade, foie gras, morilles et pistaches

## LES FROMAGES

Fromages de chez Beñat de Saint Jean de Luz 18€

Munster de brebis & Tomme de vache au chaudron AOP, marmelade aux fruits de saison

## LES PLATS

- Courge 'Jack be little' farcie aux champignons de saison 27€

Tofu fumé, noix de Cajou et baies de goji, tuile de pain, jus végétal

Suprême de pintade fermière rôtie 34 €

Pleurotes, coings rôtis, mousseline de pomme de terre, jus de volaille

Maigre de Saint Jean de Luz cuit au plat 29€

Chou-fleur au beurre d'agrumes, haricots cocos, coques sauvages en marinère

Sébaste cuit au sautoir, encornet au piment d'Espelette 36€

Ragout de petit épeautre aux tomates cerises, condiments

Épaule d'agneau "Petit Prince" confite 12 heures 33€

Légumes de saison en beaux morceaux, amandes grillées, ail confit, bouillon

## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Grenailles confites 12€

Champignons de Paris et oignons grelots en persillade

- Cœur de laitue 8€

Vinaigrette huile d'olive citron, croûtons

- Mousseline de pomme de terre Ratte 9€

## LES DESSERTS

### FAIT MAISON

Affogato 13€

Glace vanille aux graines de chanvre, pralin amandes noisettes, expresso



Rose de Damas 16€

Crème à la rose, pamplemousse frais et confit, sorbet litchi, dacquoise amande

Tarte Tatin tiède, pommes Golden 15€

Noisettes grillées, crème épaisse, huile estragon

### PÂTISSERIES



Olivier Stehly  
PARIS

Tartelette au citron 15€

Segments de citron vert, citron confit, sablé breton

Tartelette aux noix de Pécan 15€

Crème à la vanille, praliné

### MADELEINES

Café & madeleines 11€

3 belles madeleines au miel d'Acacia  
+2€ sauce chocolat

Madeleines 8€

4 belles madeleines au miel d'Acacia  
+2€ sauce chocolat

Corbeille de madeleines à partager 20€

Chocolat fondu



Le Camondo s'engage dans la lutte contre le cancer du sein et reverse 3€ pour chaque Rose de Damas vendu à la ligue contre le cancer

• VEGETARIEN

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