

LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

CHEFS FANNY HERPIN & MEHDI BOUCENNA

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE

- Boeuf en tataki, riz noir soufflé, coriandre, huile de sésame grillée 24€
- Croque végétal, champignons de Paris, mornay au Saint-Nectaire, bouillon de champignons 21€
 - Burrata 300gr à la truffe noire, salade de mâche française, vinaigrette Xérès truffe 28€

LES ENTRÉES

- Poireau d'Ile de France en vinaigrette 22€
Truffe noire et algue nori, jaune d'oeuf confit au soja

Maigre gravlax en fines tranches 23€
Crème fumée, orange sanguine, sarrasin grillé

Ravioles juteuses de canard confit 18€
Bouillon parfumé au gingembre et à la coriandre, oignons frits

- Potage Parmentier 15€
Brunoise de pommes de terre, poireaux fondants, crème

- Oeuf Bio façon cocotte 19€
Brocolis légèrement relevé, noisettes, crème de Gorgonzola

Foie gras des Landes maison en terrine 25€
Brioche dorée

Suggestion verre de vin
Sauternes - Château Climens 1er cru Barzac 2015 8cl 8€

LE FROMAGE

Brillat Savarin à la truffe, mâche française 16€

FAIT MAISON

Le cookie XXL du partage 23€
Fruits secs caramélisés, pralin coulant,
chocolat intense
+2€ verre de lait

Affogato 13€
Glace vanille aux graines de chanvre,
pralin amandes noisettes, espresso

Tarte Bourdaloue à notre façon 15€
Noisette, shiso vert, sorbet poire

Mousse au chocolat de Tanzanie 12 €
Pralin noisette

LA SUGGESTION 29€

Uniquement le midi du lundi au vendredi

LES PLATS

- Tarte végétale 26€
Courge et topinambours, crème d'Isigny, Gouda 24 mois, tagète

Saumon Origine fumé par nos soins juste tiédi 32€
Pomme Anna, beurre blanc Scandinave

Suprême de pintade fermier rôti 34€
Céleri et billes de pomme, arroche, biscuit châtaigne, jus de volaille douce forte

Ris de veau français braisé au vin jaune 48€
Mousseline de céleri à la truffe, chou de Bruxelles

Coeur de thon rouge en tataki 32€
Riz rond vinaigré, topinambour croustillant, sabayon yuzu

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Grenailles confites 8€
Champignons de Paris et oignons grelots en persillade

• Cœur de laitue 6€
Vinaigrette huile d'olive citron, croûtons

- Patate douce rôties aux épices indiennes 8€

LES DESSERTS

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

• VEGETARIEN

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