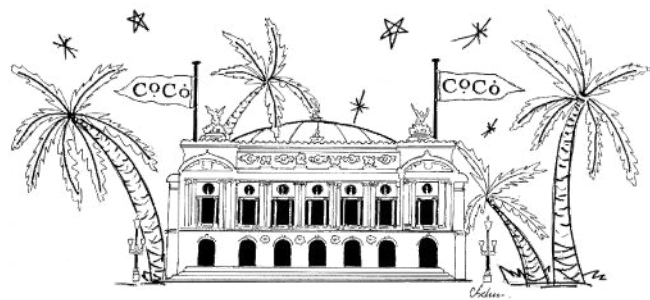


Coco



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	30
CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – PARISIAN HAM – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i>	26
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO</i>	24
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOU VERT <i>LOBSTER RAVIOLIS – GREEN CABBAGE</i>	32
CARPACCIO D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – RAVIGOTE SAUCE</i>	22
POIREAUX FUMÉS – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE – NOISETTES <i>SMOKED LEEKS – WHOLEGRAIN MUSTARD VINAIGRETTE – HAZELNUTS</i>	16
BURRATINA CRÉMEUSE – LÉGUMES D'AUTOMNE – VINAIGRETTE <i>CREAMY BURRATINA – AUTUMN VEGETABLES – VINAIGRETTE</i>	22
ŒUF BIO CROUSTILLANT – CHAMPIGNONS DES BOIS – CRÈME SAINT-MARCELIN <i>CRISPY SOFT BOILED EGG – WILDS MUSHROOMS – SAINT MARCELIN CREAM</i>	20
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR – FOIE GRAS – NOISETTES <i>JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTE – FOIE GRAS – HAZELNUTS</i>	16
TARTE AUX CHAMPIGNONS CRUS ET CUITS – SAUCE VIN JAUNE <i>FRESH AND COOKED MUSHROOMS TART – YELLOW WINE SAUCE</i>	20
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	32

SALADES

MÂCHE – FROMAGES DE CHÈVRE CROUSTILLANTS – POMME – NOIX – VINAIGRETTE MIEL <i>LAMB'S LETTUCE SALAD – CRISPY GOAT CHEESE – APPLE – WALNUTS – HONEY VINAIGRETTE</i>	32
ICEBERG – CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>ICEBERG SALAD – SHRIMPS – AVOCADO – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE</i>	36

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON – COULIS D'ÉPINARD – GNOCCHIS CITRONNÉS – ÉMULSION MARINIÈRE <i>SALMON – SPINACHS DRESSING – LEMON FLAVORED GNOCCHIS – MARINIÈRE SAUCE</i>	34
DOS DE CABILLAUD – SAUCE GRENOBLOISE – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>COD – GRENOBLOISE SAUCE – MASHED POTATOES</i>	42
BAR RÔTI – BROCOLIS – SAUCE VIERGE – BEURRE BLANC <i>ROASTED SEA BASS – BROCCOLI – VIRGIN SAUCE – BUTTER SAUCE</i>	52
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE POUR 2 – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>DOVER SOLE FOR 2 – MASHED POTATOES – LEMON FLAVOURED BUTTER</i>	175

VIANDES

JOUE DE BŒUF CONFITE – POLENTA CRÉMEUSE – SAUCE VIGNERONNE <i>CANDIDED BEEF CHEEK – CREAMY POLENTA – RED WINE SAUCE</i>	34
SUPRÊME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS DES BOIS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE FOIE GRAS <i>ROASTED CHICKEN SUPREME – WILDS MUSHROOMS – MASHED POTATOES – FOIE GRAS SAUCE</i>	38
QUASI DE VEAU RÔTI – LÉGUMES D'AUTOMNE – JUS DE VIANDE <i>ROASTED VEAL CHOP – VEGETABLES – MEAT SAUCE</i>	42
CHÂTEAU FILET DE BŒUF ROSSINI – ESCALOPE FOIE GRAS POËLÉE – FRITES FRAÎCHES – JUS TRUFFÉ <i>BEEF FILET – ROASTED FOIE GRAS – FRENCH FRIES – TRUFFLED JUS</i>	59
FAUX FILET DE BŒUF POUR 2 – POMMES DE TERRE GRENAILLE – HARICOTS VERTS – SAUCE BÉARNAISE <i>SIRLOIN BEEF STEAK TO SHARE – ROASTED POTATOES – GREEN BEANS – BEARNAISE SAUCE</i>	130

PÂTES

LINGUINES CRÉMEUSES – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE – ROASTED LOBSTER – LOBSTER CREAM</i>	52
COQUILLETTES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETTE PASTA – PARISIAN HAM – PARMESAN – TRUFFLED CREAM</i>	39

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE OU TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES OR TRUFFLED MASHED POTATOES</i>	10 / 20
SALADE MESCLUN <i>GREEN SALAD – VINAIGRETTE</i>	10
FRITES FRAICHES <i>FRENCH FRIES</i>	10
POLENTA CRÉMEUSE <i>CREAMY POLENTA</i>	8
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	12

DESSERTS

SABLÉ AU CITRON – SORBET AGRUMES <i>LEMON SHORTBREAD – CITRUS SORBET</i>	14
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	14
TARTE TATIN – POMMES CARAMÉLISÉES – GLACE CRÈME D'ISIGNY <i>TARTE TATIN – CAMELIZED APPLES – ISIGNY ICE CREAM</i>	18
BRIOCHE PAIN PERDU – CRÈME BRULÉE <i>FRENCH TOAST – CREME BRULÉE</i>	20
MILLES FEUILLES – FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ – CRÈME VANILLE <i>MILLES FEUILLES – CAMELIZED FOLIAGE – VANILLA CREAM</i>	18
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS</i>	22
TARTE VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN <i>VANILLA TART – SALTED BUTTER CARAMEL – PECAN NUTS</i>	16
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	16
ÉCLAIR AU CHOCOLAT – À PARTAGER OU PAS <i>CHOCOLATE ECLAIR – TO SHARE OR NOT</i>	22
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	16
3 BOULES DE GLACES <i>CAFÉ / VANILLE / CHOCOLAT / PISTACHE</i> <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM COFFEE / VANILLA / CHOCOLATE / PISTACCHIO</i>	14
3 BOULES DE SORBETS <i>MANGUE / PASSION / CITRON JAUNE /</i> <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / LEMON</i>	14
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE</i>	
CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS DE SAISON <i>CHOCOLATE CHURROS – PASTRIES – FRESH SEASONAL FRUITS</i>	65

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO – MUN – GIRAFE – MONSIEUR BLEU – APICIUS – LOUIE – BONNIE
PERRUCHÉ – IL BAMBINI CLUB – LE PIAF – MAISON REVKA – LA SUITE – MONDAINE – DAR MIMA – LAURENT
MAXIM'S – BARONNE