

les suggestions
du CHIEF

Uniquement le soir

ENTRÉES

Saint-Jacques crème de chou-fleur

amande et poudre de café 🍷 25€



PLATS

Magret de canard

mousseline de fenouil et pastis, tuile réglisse 🍷 32€



DESSERT

Meringue citron

main de buddha confite et thé matcha 🍷 14€



Ou en menu à 65€

Le coin des *petits chefs*

Linguine al Pomodoro 10€
Poulet, frites et légumes 10€
Croque Monsieur et frites 10€



Menu complet 15€
avec 1 plat au choix,
1 boule de glace ou sorbet,
1 petite boisson soft

ENTRÉES

Œuf crémeux

crème de pommes de terre légèrement fumée et parmesan   17.50€

Ceviche de bar

bar mariné au lèche de tigre  19€

Huîtres Fines de Claire

N°2 IGP Marennes Oleron - France  20€ les 6 | 37€ les 12

Tataki de thon rouge

sauté de soja et de pistaches au piment d'Espelette et orange  21€

Gyoza rôtis

5 pièces au poulet ou végétarien, sauce Naga   15€

Tartare de bœuf

 17.50€

Carpaccio de betterave

au chèvre frais, réduction framboise 16€

Tartare vegan

légumes d'hiver, tomate séchée, vinaigrette perle de balsamique au basilic 19€

Lobster roll

   27€

Croque-Monsieur à la truffe

bouquet de salade   15€

Bisque de homard

Croutons à part   21€

La petite touche qui fait la différence

Supplément truffe 6€/g ou caviar Baeri 20€/10g

Petites entrées à partager

Assortiment de 5 entrées selon les envies du chef

Min. 2 pers, 30€ par pers.

HUÎTRES & CAVIAR

Huîtres Fines de Claire

N°2 IGP Marennes Oleron - France 🐚

20€ les 6 | 37€ les 12

Caviar Rova - Madagascar

servi sur une vasque de glace, avec blinis, crème fraîche 🍷
30g pour découvrir, 50g pour s'amuser à deux !

Osciètré

65€ les 30g | 90€ les 50g

Persicus

72€ les 30g | 100€ les 50g

EN ACCOMPAGNEMENT

Veuve Clicquot

20€ la coupe

Crémant Alice Hartmann

14.5€ la coupe

Il était une fois...

Rova Caviar Madagascar : L'Excellence au Cœur de Madagascar

Depuis 2009, Rova Caviar Madagascar réinvente le caviar avec passion, en élevant des esturgeons rares dans la ferme Acipenser, au cœur de Madagascar.

Grâce à un savoir-faire unique, la maison offre une expérience gustative inégalée.

Parmi ses créations, le Persicus Royal rend hommage au caviar d'antan. Avec sa texture fondante et ses arômes profonds, il mêle délicatement des notes marines, de noisette et de beurre frais.

ROVA CAVIAR
MADAGASCAR

Les plats

SIGNATURES

du Naga

Tigre qui pleure

bœuf Black Angus (USA) et riz thaï 37€

Miso black cod

pak Choi, sésame et shiitaké 🌿🍷🍷 40€

Suprême de poulet Naga

sauce thaï fumée et chou chinois 🍷🍷 32€

Tartare de bœuf

frites et salade verte 29€

Curry de gambas

grosse crevette, sauce curry et riz thaï 🍷🍷🍷 34.5€

Vegan saka saka

manioc, plantain et tomate confite 🍷 22€

Risotto champignon exotique

risotto crémeux, shiitaké et enoki, persil plat 🍷 25€

La petite touche qui fait la différence

Supplément truffe 6€/g ou caviar Baeri 20€/10g

LES PLATS

À partager

Linguine

250g  

la truffe de saison 45€ | au homard 48€ | au caviar Baeri 20g 65€

Bar en croûte de sel

Min. 2 pers  80€

Chateaubriand (bœuf)

600g 75€

Entrecôte de bœuf

350g 48€

Côte de veau

420g 60€

La petite touche qui fait la différence

Supplément truffe 6€/g ou caviar Baeri 20€/10g

Accompagnements 6€

Salade mixte
Purée de pommes de terre
Frites maison
Champignons exotiques
Brocoli sauvage
Riz thaï

Plus de pep's 3€

Poivron vert
Béarnaise
Jus de boeuf réduit

DESSERTS

Dame blanche

12€

Moelleux au chocolat

glace vanille et chantilly 🌾🥚🥛 16.50€

Crème brûlée

vanille Bourbon 🥚 13€

Tarte tatin

🥚 14€

Panna cotta

sauce aux fruits rouges 🥚 13€

Sorbet/Glace

🥚 3€ la boule

Pour bien finir le repas 14€

Expresso Martini

Skinny Bitch

Negroni

French 75

Whisky Sour

Dry Martiny

Old-Fashioned

Bloody Mary

Allergènes

🌾 Gluten 🦀 Crustacés 🥚 Œufs 🐟 Poissons 🥜 Arachides 🥛 Soja 🥛 Lactose
🥥 Fruits à coques 🌿 Céleri 🥒 Moutarde 🌱 Sésame ⚡ Sulfite 🥜 Lupin 🐌 Mollusques