



DÉJEUNER — LUNCH

Du lundi au vendredi - *From Monday to Friday*

48€ — ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

65€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
2 verres de vin + 50cl d'eau minérale + café ou thé +20€
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
2 glasses of wine + 50cl mineral water + coffee or tea + 20 €

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

✓ **Caviar sélection Golden 20g, blinis et condiments**
Caviar Golden selection 20g, blinis and condiments

ENTRÉES — STARTERS

✓ **Tomate en fine gelée, burrata**
Tomato in a delicate jelly, burrata

🍷 **Daurade marinée citron/kumquat**
Sea bream marinated lemon/kumquat

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles
Pork and poultry «Pâté en croûte», pickled vegetables

Œuf mollet, épinards et champignons de crayère
Soft-boiled egg, spinach and crayère (chalk pit) mushrooms

Salade César au poulet croustillant
Caesar salad with crispy chicken

🍷 **CAVIAR GOLDEN SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

✓ **Plat végétarien — Vegetarian dish**

Une adresse Musiam Paris

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés : Cartes bancaires, American Express, espèces / Été 2025.

Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express, cash / Summer 2025.



PLATS — MAIN COURSES



Pavé de maigre, courgettes, tomates et olives confites

Thick cut of meagre, zucchini, tomatoes and confit olives

Petit épeautre, aubergine à la flamme, pesto de coriandre et bouillon épicé

Cookpot petit épeautre wheat, flame-grilled eggplant, coriander pesto and spiced broth

Volaille jaune des Landes rôtie, légumes en beaux morceaux, sucs de cuisson

Roasted Landes yellow chicken, chunky vegetables, pan jus

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes

Well-seasoned beef tartare, waffle-cut potatoes

Filet de bœuf français au sautoir, pomme Anna, sauce aux poivres +12€

Pan-seared French beef tenderloin, Anna potato, peppercorn sauce +12€

FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions

Assortment of regional cheeses

Rhubarbe, Fontainebleau au citron vert

Rhubarb, lime Fontainebleau cream

Coupe glacée agrumes, granité au Campari

Frozen citrus composition, Campari granita

Framboises, sablé breton, crème légère basilic et sorbet aux herbes*

*Raspberries, Breton shortbread, light basil cream and herb sorbet**

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€

Hazelnut and chocolate, triple vanilla ice cream* +6€*

**Produits des Manufactures Alain Ducasse à Paris*

**Products from Alain Ducasse Manufactures in Paris*