

DÎNER & WEEK-END

98€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

118€ — 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT
ou ENTRÉE + PLAT + 2 DESSERTS
2 STARTERS + MAIN COURSE + DESSERT
or STARTER + MAIN COURSE + 2 DESSERTS

Menu identique pour l'ensemble de la table
Same menu for the entire table

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APERITIF

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

Homard de nos côtes, laitue romaine et condiment coraillé +12€
Local lobster, romaine lettuce and coral condiment +12€

🐟 **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 lieu jaune cuit au plat, courgettes, tomates et olives confites
Pan-seared pollack, 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**