



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 Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

ENTREES — STARTERS

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

🐟 **Daurade marinée citron et kumquat**
Gilt-head bream marinated with lemon and kumquat

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

✓ **Œuf mollet, épinards et champignons de crayère**
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

Homard de nos côtes, laitue romaine et condiment coraillé +12€
Lobster from our coasts, romaine lettuce and coral condiment +12€

🐟 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL 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 doré, courgettes, tomates et olives confites

Seared pollock, courgettes, tomatoes and confit olives



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

Small spelt, charred aubergine, coriander pesto and spicy broth

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

Roasted corn-fed chicken from Les Landes, seasonal vegetables, cooking jus

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes

Well-seasoned beef tartare, crispy 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 French cheeses

Rhubarbe, Fontainebleau au citron vert

Rhubarb, lime Fontainebleau

Coupe glacée agrumes, granité au Campari

Frozen citrus composition, Campari granité

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

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

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

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

*Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris

*From Alain Ducasse Manufactures in Paris

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.