

  

---

L'EMPIRE DU 8<sup>e</sup>

MENU

## ENTRÉES / STARTERS

- Pâté en croûte volaille, pistaches, cranberries et pickles 14**  
Cruusted poultry paté, pistachios, cranberries and pickles
- Foie gras poêlé, figue rôtie au porto, mousse de foie gras, magret fumé et éclats de noisettes 22**  
Pan-fried foie gras, porto-roasted fig, foie gras mousse, smoked duck breast and hazelnut chips
- Tartare de thon rouge, pomme Granny Smith et coriandre thaï marinée au soja et sésame 16**  
Red tuna tartare, Granny Smith apple and Thai coriander marinated in soy and sesame
- Nuage de chou-fleur, crevettes et amandes grillées 14**  
Cauliflower cloud, shrimps and grilled almonds
- Carpaccio de melon charentais, Burratina, crispy jambon, réduction de balsamique et pesto 16**  
Carpaccio of Charentais melon, Burratina, crispy ham, balsamic reduction and pesto
- Homard mayonnaise mangue, curry, perles de yuzu et sucrose croquante 25**  
Lobster mayonnaise, mango, curry, yuzu pearls and crispy baby gem lettuce

## PLATS / MAIN COURSES

- Joue de porc fondante braisée, miel et romarin, purée au beurre 26**  
Braised pork cheek, honey and rosemary, butter purée
- Magret de canard mulard des landes, mousseline de patate douce et baby carottes, jus corsé à l'ail noir 28**  
Landes mulard duck breast, sweet potatoes and baby carrots mousseline, black garlic jus
- Noix d'entrecôte Angus 300gr, béarnaise maison, sucrose et frites maison 46**  
300g Angus ribeye steak, homemade béarnaise, baby gem lettuce and homemade french fries
- Risotto de coquillettes à la truffe et jambon « Le Prince de Paris », espuma au parmesan 28**  
Coquillettes risotto with truffle and "Le Prince de Paris" ham, parmesan espuma
- Mi-cuit de thon rouge, émulsion de poivrons et caponata, légumes en chaud-froid 30**  
Half-cooked red tuna, bell pepper emulsion and caponata, hot-cold vegetables
- Homard rôti et linguine à la bisque de homard à l'estragon 55**  
Roasted lobster and linguine with lobster bisque and tarragon

---

# DESSERTS

---

Duo de mousses deux chocolats nougatine de cacahuètes, sponge cake et caramel beurre salé	14
Duo of two chocolates mousses with peanuts nougatine, sponge cake and salted butter caramel	
Cheesecake pomme verte et yuzu	12
Green apple and yuzu cheesecake	
Tarte au citron meringuée et zeste de citron combawa	12
Lemon meringue pie and lemon kaffir lime zest	
Pêche pochée Melba, glace et chantilly	10
Melba poached peach, ice cream and whipped cream	
Crème brûlée pistache	10
Pistachio crème brûlée	
Canelé de Bordeaux, sorbet framboise, chantilly vanille et fruits rouges	16
Canelé de Bordeaux, raspberry sorbet with vanilla whipped cream and red fruits	
Café gourmand ou champagne gourmand	12 / 24
Gourmet coffee or gourmet champagne	

---

## GARNITURES & SUPPLÉMENTS

## GARNISHES & EXTRAS

---

GARNITURES / SIDES		8
Frites	Caponata de légumes	Riz vénéré
Homemade fries	Vegetable caponata	Venere rice
Purée maison	Légumes vapeur	
Homemade mashed potatoes	Steamed vegetables	
Supplément sauce		2
Sauce supplement		
Supplément beurre aromatisé du moment		2
Flavored butter of the moment supplement		

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	3
Espresso	
Décaféiné	3
Decaf coffee	
Double espresso	6
Double Espresso	
Double décaféiné	6
Double Decaf	
Thés et infusions au choix	6
Choice of teas and herbal teas	

## SOFTS / SOFT DRINKS

Évian	8
Évian ½	5
San Pellegrino	8
San Pellegrino ½	5
Perrier 33cl	6,5
Orangina	7
Sprite	7
Coca / Coca Zero	7
Fuzz Tea	7
Red Bull	8
Ginger beer / Ginger Ale	8
Limonade artisanale	8
Homemade Lemonade	

## DIGESTIFS

Amaretto	Kahlúa
Limoncello	Get 27 / Get 31
Malibu	Bailey's

## APÉRITIFS

Suze	Ricard	Porto
Martini	Martini Bianco	Martini Rosso
Campari		