

# MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO  
RESTAURANT

Coupe de Champagne Ruinart blanc de blancs 25

Coupe de Champagne Ruinart rosé 25

Bellini 15

Old fashioned 15

Moscow mule 15

Emerald Square 17

Champagne Perrier-Jouët, Lillet blanc, sirop de betterave,  
liqueur de vanille de Madagascar,  
émulsion champagne-passion-sirop d'érable

Ciao Bella 17

Absolut Elyx, jus de citron, clémentines centrifugées,  
sirop d'orgeat, Grand Marnier, soda

Sancho Garden 17

Gin beefeater infusé à la baie de Sansho, jus de citron,  
sirop de sucre de canne, liqueur St Germain,  
basilic frais, concombre, écume de verveine

## Jeudi 14 février 2019

Artichauts violets à cru, Parmigiano Reggiano 23

Chair de tourteau, avocat, vinaigrette mangue-passion 29

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire 34

Pizzeta à la truffe noire 32

Foie gras de canard en terrine, tranches de pain grillées 29

Ravioles de langoustines et foie gras de canard, bouillon au curry vert 32

---

Casarecce à la truffe noire 49

Tataki de thon Saku pavot-sésame, tartare d'avocat épicé 39

Black Cod caramélisé, au miso 59

Poulet fermier rôti aux morilles pour 2 personnes 42 par pers

Filet de bœuf Rossini, truffe noire 49

Cochon de lait laqué, peau croustillante 39

---

Assortiment de fromages 17

---

Tarte citron inversée, glace verveine 17

Millefeuille à la vanille bourbon 17

Tarte fine aux pommes 17

Moelleux au chocolat, glace noisette 17

Pavlova aux fruits exotiques 19