

Chèvre cendré de Dominique Fabre 14

Comté 36 mois 16

Café gourmand 13

Mousse au chocolat guanaja 14

Tarte citron inversée, glace verveine 14

Millefeuille à la vanille bourbon 14

Tarte fine aux pommes 14

Pavlova aux fruits rouges 16

Coupe très gourmande aux fruits rouges 17

Fraises des bois, panna cotta allégée à la vanille bourbon, citron vert 18

Glaces et sorbets turbinés minute

(Vanille, chocolat, café, noisette, coco, verveine, framboise, citron) 13

A partager

Panier de chouquettes chantilly, sauce chocolat 26

Tiramisu 26

Coupe de fruits de saison 32

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

A partager

Bruschetta, straciatella, jambon San Daniele 17

Nems vietnamiens 22

Gambas Black Tiger croustillantes 26

Pizzeta à la truffe d'été 23

Salade de haricots verts frais, pistaches de Sicile et ricotta fumée 18

Artichauts violets à cru, Parmigiano Reggiano 19

Poulpe en salade de tomates et condiments 20

Belle salade de sucrine, concombre, avocat,
grenade, pamplemousse, orange 21

Salade croquante aux saveurs du Sud, ventrèche de thon 23

Chair de tourteau, avocat, vinaigrette mangue-passion 27

Foie gras de canard en terrine, tranches de pain grillées 25

Gros escargots de Bourgogne (les 6) 16

Soupe Tom Kha Kai 17

Palourdes ouvertes en marinère coco, gingembre, citronnelle 22

Ravioles de langoustines et foie gras de canard, bouillon au curry vert 25

Œufs bio au plat, truffe d'été 27

Asperges vertes, jaunes d'œuf confits, comté et lard de Colonnata 23

Cru

Ceviche de daurade, passion, coco, concombre 21

Tartare de thon et avocat, fines herbes 22

Sashimi de yellow tail, huile de sésame, sauce tosazu 25

Carpaccio de bœuf Cipriani 25

Légumes verts de printemps, yaourt macis 24

Casarecce à la truffe d'été 35

Hot ceviche de saumon 27

Filet de daurade royale, légumes riviera 29

Dos de Cabillaud vapeur, bouillon thaï 29

Poulpe grillé à la braise, maïs en salade tiède, chorizo iberico 34

Tataki de thon, Saku pavot-sésame, tartare d'avocat épicé 35

Langoustines rôties, condiments tomates, ail, piment, mangue 53

Black cod caramélisé au miso 55

Escalopines de veau au citron 25

Bœuf mariné spicy 29

Canard cuit à la broche, navets glacés 33

Cochon de lait laqué, peau croustillante 35

Côtelettes d'agneau de lait juste dorées, petits légumes 35

Filet de bœuf « tradition » au poivre ou béarnaise 36

A partager (pour 2 personnes)

Poulet fermier rôti au jus ou aux morilles

27/38 par pers

Poisson de pêche entier

Prix selon arivage