

# les Amoureuses

## **A picorer du bout des doigts :**

Belles olives vertes des Pouilles

7

Saucisson à la truffe – Maison David

14

Assiette de Brillat-Savarin - Ferme d'Alexandre

10

## **Terre :**

Œufs Mayonnaise des Amoureuses

9

Tartelette asperges vertes, parmesan & caviar de bœuf Wagyu

17

Club Sandwich au cheddar, pastrami & pickles maison

22

Salade Printanière petit pois & fraises

12

Pâté en croute volaille & champignons

14

Assiette duo de Charcuterie, beurre demi-sel – Maison David

(Caviar de Bœuf Wagyu & Pastrami)

21

Assiette de 2 fromages – Ferme d'Alexandre

12

## **Mer :**

Caviar Oscietre 30g & blinis – Maison Kaviari

90

Assiette de truite fumée, crème & ciboulette

15

Tarama à la truffe & blinis – Maison Kaviari

18

## **Notre sélection sucrée :**

Mousse au chocolat Valrhona & fruits rouges de saison

9

**Nous remercions nos fournisseurs :**

Hubert Duchenne (Restaurant H, 1 étoile au guide Michelin)  
Boulangerie Dupain  
Maison Kaviari  
Maison David – Michel Kalifa  
La ferme d'Alexandre

Tous les prix sont nets en euros / service compris.

Les chèques, titres restaurant & chèques vacances ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à notre équipe.