

A PARTAGER

Plateau de fruits de mer CLASSIQUE Crevettes roses, crevettes grises, bulots, huîtres de Normandie n°3, palourdes 28€	Plateau de fruits de mer ROYAL CLASSIQUE plus ½ homard 48€	Plateau de fruits de mer IMPERIAL ROYAL plus 30g de caviar 115€
--	--	---

NOS SALADES

Salade Caesar classique **12€ / 20€**

(salade romaine, parmesan, blancs de volaille grillés, tomates cerise, croûtons, œufs durs)

Tataki de bœuf au sésame **16€ / 26€**

(petites pousses, pickles de légumes croquants)

Salade Niçoise **16€ / 24€**

(mesclun, thon rouge frais snacké, pommes de terre, tomates cerises, olives noires, poivrons, cébette, œufs durs et haricots verts)

NOS CARPACCIOS ET TARTARES

Carpaccio de bœuf IKKI/ **16€ / 22€**

(tomates cerises, tomates séchées, roquettes et pecorino à la truffe)

Carpaccio de saumon/ **16€ / 22€**

(sucrine croquante, radis, pommes Granny Smith, et ikura)

Tartare de Bœuf et condiments classiques / **24€**

Tartare de Saumon/ **26€**

(pamplemousse, avocat et cébette)

NOS POISSONS ET VIANDES

Scampis en tempura à la thaïlandaise, riz basmati / **24€**

Filet de bœuf du terroir 300g, frites maison et légumes de saison / **34€**

Tagliata de bœuf, roquette et parmesan / **33€**

Lux-Burger. (100% bœuf bio du terroir) / **32€**

Cordon Bleu maison, pommes de terre fondantes, crème de pleurotes et champignons de Paris / **28€**

NOS PATES ET RISOTTO

Fettuccine aux truffes et asperges vertes **18€ / 26€**

Linguine au homard et son jus de crustacés **19€ / 29€**

Risotto aux cèpes et morilles **19€ / 29€**

NOS DESSERTS

Café Glacé / **8€**

Crème brûlée à la vanille, flambée à l'alcool vanillé / **10€**

Moelleux au chocolat et glace vanille / **10€**

Panna cotta à la citronnelle et fruits exotiques / **10€**

Assiette de glaces et sorbets maison / **8€**

(Vanille, chocolat, snickers®, citron vert, fruit de la passion, fraise, mangue, ananas basilic)