






*Les Enfants Terribles*   
*Méjève* 



*Sous l'empreinte de Cocteau, la cuisine ouverte de notre Chef, vous invite à renouer  
avec la tradition des plats institutionnels qui répondent à vos envies...*

## Les entrées

	Velouté de carottes fanes & lait d'amande. Carrots cream soup with almond milk.	9 €
	Caponata d'aubergines aux fruits secs. Sicilian eggplant dish with dried fruits.	12 €
	Pommes de terre tièdes et sardines. Luke warm's potatoes with sardines.	18 €
	Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu. Scallops carpaccio with yuzu.	18 €
	Bouillon et langoustines à la feuille de citronnier. Bouillon and langoustine with leaf lemon.	28 €
	Foie gras de canard maison & confiture d'hiver. Home made duck foie gras and winter jam.	21 €
	Couteaux ouverts au feu, ail & persil. Razor clams open by the fire, parsley and garlic.	26 €
	Huitres n°2 Ostra Régal, tièdes, tapioca & beurre au vinaigre Chardonnay. Warm oysters n°2 Ostra Régal, tapioca and Chardonnay vinegar butter.	29 €
	Œuf bio cocotte et truffe noire. Organic shirred egg, Mélanosporum truffle and bread dip fingers.	34 €
	Cœur de laitue, king crab, avocat & pamplemousse. Lettuce, King crab, avocado and grapefruit.	45 €
	Caviar Ossetra Royal de la maison Petrossian & condiments. Royal Ossetra caviar from Petrossian House and condiments.	75 €

 Au cœur de sa carte, le chef vous propose des plats vegan / Vegan dishes

## Les plats

	Coquelet rôti à la broche & pommes grenailles. Spit-roasted cockerel and potatoes.	24 €
V	Risotto d'orge aux cèpes & persil. Barley risotto with cep mushrooms and parsley.	24 €
	Linguine alle vongole. Linguine alle vongole.	28 €
	Paillard de veau, riso au Parmesan & jus à l'échalote. Grilled veal, risotto with Parmesan cheese and shallots juice.	32 €
	Ris de veau croustillants, sauce brune aux morilles. Crunchy sweetbread with morel sauce.	34 €
	Miso black cod, choux Bok choy à la plancha & riz noir sauvage. Miso black cod, chinese cabbage cooked with a griddle and wild rice.	34 €
	Filet de bœuf charolais façon « Enfants Terribles », sauce au poivre vert. Charolais beef filet « Enfants Terribles » style, green pepper sauce.	39 €
	Tartare de veau à la truffe, frites & salade. Veal tartar with black truffle, French fries and salad.	42 €
	Turbot vapeur, sauce hollandaise & pousses d'épinard. Steamed turbot, hollandaise sauce, spinach young shots.	48 €
	Blanquette de homard à la crème de fruitière & petits légumes. Lobster stew with cream and vegetables.	56 €
	Sole meunière au beurre frais, pommes vapeur. Fresh butter meunière style sole, steamed potatoes.	58 €

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE GARNITURE – GARNITURE SUPPLEMENTAIRE...8 €**



*Au cœur de sa carte, le chef vous propose des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs.*

## Les desserts

Profiteroles, praliné feuilletine et sauce chocolat grand cru. Profiteroles, praline and grand cru chocolate sauce.	12 €
Effeillé d'ananas, sirop d'agave et sorbet noix de coco. Pineapple carpaccio, agave syrup and coconut sorbet.	12 €
Yaourt givrée à la myrtille. Blueberry frozen yogurt.	12 €
Craquelin au chocolat grand cru 70%, sorbet oranges pressées. 70% grand cru chocolate Craquelin, Freshly squeezed oranges sorbet.	14 €
Coupe Mont Blanc, 4810 mètres. Mont-Blanc sundae, 4810 meters.	14 €
Gros baba au Rhum, ananas rôti à la fève de Tonka et crème Chantilly. Rum baba, Tonka bean roasted pineapple, whipped cream.	14 €
Crêpes flambées « Comédie Française ». Crêpes flambées « Comédie Française ».	15 €

## Nos glaces et sorbets « maison »

Vanille tradition, chocolat pur origine, café torréfié, pure noix de coco, fraise confite, citron pressé, fromage blanc. Vanilla, Chocolate, Coffee, Coconut, Strawberry, Lemon, Cream cheese.	12 €
---	------