

Livinges

PARTAGER SAVOURER S'ÉVADER

ENTRÉE

JAUNE D'OEUF BIO FUMÉ / CAVIAR / CRÉMEUX DE POMME DE TERRE ^V	23
<i>SMOKED EGG YOLK / CAVIAR / CREAMY POTATO</i>	
CRUDO DE THONINE / CONDIMENT APEROL SPRITZ / GRAINES DE NIGELLE	19
<i>CRUDO OF TUNA / APEROL SPRITZ FLAVOR / NIGELLA GRAINS</i>	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS / MOUTARDE CREMONA / KADAIF	21
<i>FRENCH BEEF TARTARE / CITRUS MUSTARD / KADAIF</i>	

PLAT

ASPERGES BLANCHES / SABAYON HERBACÉ / EPAUTRE ^V	25
<i>WHITE ASPARAGUS / HERBAL ZABAGLIONE / WHEAT</i>	
RAVIOLES DE HOMARD / CÉDRAT / DÉCLINAISON VÉGÉTALE	39
<i>LOBSTER RAVIOLI / CITRUS / GREEN VEGETABLE</i>	
SAUMON BIO / ARTICHAUT / WASABI DOUX	37
<i>SALMON / ARTICHOKE / SWEET WASABI</i>	
CÔTELETTES ET RIS D'AGNEAU / BLETTE ET QUINOA / AIL NOIR	41
<i>LAMB CHOPS & SWEETBREAD OF LAMB / CHARD AND QUINOA / BLACK GARLIC</i>	
FILET DE COCHON DU PERCHE FERMIER/ CAFÉ / BROCOLETTI	34
<i>PORK FILLET FROM PERCHE/ COFFEE / BROCCOLI</i>	

DESSERT

ASSORTIMENT DE FROMAGES	16
<i>SELECTION OF CHEESES</i>	
PARIS-BREST / PISTACHE	14
<i>CREAM PUFF / PISTACHIO</i>	
TARTE FEUILLETÉE AU POMELO / CRÈME GLACÉE AU SKYR	14
<i>POMELO TART / / SKYR ICE CREAM</i>	
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT GUANAJA 70% / GLACE AU GRUÉ DE CACAO	14
<i>CHOCOLATE SOUFFLÉ 70% / COCOA NIBS ICE CREAM</i>	

DÉCOUVERTE

EN 5 TEMPS - CHOIX DU CHEF

IN 5 STEPS ACCORDING TO OUR CHEF'S INSPIRATION

95

MIDI & SOIR / LUNCH & DINNER

DÉJEUNER DU CHEF

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ

APPETIZER / MAIN / COFFEE

42

LUNDI A VENDREDI / FROM MONDAY TILL FRIDAY

^V VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

OPTION VEGAN SUR DEMANDE / VEGAN OPTION ON REQUEST

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, DRINK WITH MODERATION

PARIS-LYON 19

GIN BEEFEATER / SIROP DE CHAMPAGNE / MOUSSE CAMOMILLE
GIN / CHAMPAGNE SYRUP / CHAMOMILE FOAM



LA SERRURE 19

CALVADOS / PAIN D'ÉPICE / AGRUME
CALVADOS / GINGERBREAD / CITRUS



Q.G 19

BOURBON FOUR ROSES / SARRAZIN TORRÉFIÉ / ANGOSTURA
BOURBON / ROASTED BUCKWHEAT / ANGOSTURA BITTER



THE BILLBOARD 19

VODKA ABSOLUT ELYX / SHRUB BASILIC ET FRUIT ROUGE / SODA AROMATISÉ
VODKA / SHRUB OF BASIL & RED BERRIES / FLAVORED SODA



LE CAVALIER 19

RHUM HAVANA 3 ANS / CORDIAL ANANAS / BEURRE NOIX DE COCO
RUM / PINEAPPLE CORDIAL / COCONUT BUTTER



CLEF D'OR 19

PISCO & LAIT PUNCH / BITTER VERVEINE MAISON
PISCO MILK PUNCH / HOMEMADE VERBENA BITTER



CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER « LA CUVÉE »
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS
LAURENT PERRIER ROSÉ

27
32
35

BLANC

SANCERRE - DOMAINE LUCIEN CROCHET
CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS - DOMAINE DE VAUROUX
SAINT JOSEPH « CÔTE DIANE » - CAVE SAINT DÉSIRAT
ORLÉANS - CLOS SAINT FIACRE

19
21
16
14

ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE - CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE « SYMPHONIE » BIO
IGP SABLE DE CAMARGUE - DOMAINE ROYAL DE JARRAS BIO

15
12

ROUGE

SAUMUR CHAMPIGNY - DOMAINE DES ROCHES NEUVES
CROZES-HERMITAGE « LES GALETS » - DOMAINE DE HAUTS-CHASSIS BIO
INSTINCT D'AGASSAC - HAUT-MÉDOC
GIVRY - DOMAINE CHOFFLET VALDENNAIRE

14
16
19
21