les tentations de **Jonathan Blot**

Douceur à la mangue POMME CONFITE	15 €
Minestrone de fruits frais SIROP ALLÉGÉ À LA VANILLE	14 €
Trio de glaces et sorbets DEMANDEZ NOS PARFUMS	13 €
Cheesecake yuzu et mangue EXTRAIT DE LITCHI	15 €
Tarte au citron meringuée TRAIT D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	14 €
Gâteau tout chocolat SABLÉ CACAO A LA FLEUR DE SEL	15 €
Déclinaison de desserts LES SUCRÉS, MAIS EN VERSION MINI !	24 €

et pour finir en beauté…

Café & macarons de Jonathan	9 €
Sélection de thés et infusions Theodor	8 €
Expresso, déca	6 €
Cappuccino	10 €
Limoncello, Manzana, Grappa *(4CL.)*	18 €
Rémy Martin XO *(4CL.)*	42 €
Bas Armagnac Laubade 1985 *(4CL.)*	51 €

La Sirène de Giscours (MARGAUX) *(14CL.)*	19 €
Carmes de Rieussec (SAUTERNES) *(14CL.)*	17 €
Pommery Rosé *(12CL.)*	22 €
Veuve Clicquot Rosé *(12CL.)*	28 €
Ruinart Blanc de Blancs *(75CL.)*	210 €
Bollinger Grande Année Rosé 2004 *(75CL.)*	295 €
Dom Pérignon 2006 *(75CL.)*	450 €

les cocktails à partager

POUR 4 PERSONNES (À PARTIR DE 18H00) 58 €

Frozen Margarita
TEQUILA, COINTREAU, CITRON, SEL

Sex on a Sofa
RHUM, PISANG, ANANAS, ORANGE, GRENADINE

Hatsumomo
SAKE, RHUM BLANC, GINGEMBRE CONFIT, JUS DE LYTCHEE, GRENADINE

Summer Dream
VODKA, MALIBU, SIROP DE MENTHE, KIWI, ANANAS

PRIX NETS.
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. NI LES CARTES DINERS

pershinghall ★★★★★

la carte

les envies

*Ceviche de bar — 21 €
LECHE DE TIGRE PARFUMÉ

Bouchées vapeur aux crevettes — 17 €
TERIYAKI ET CHILI GARLIC

*Salade croquante, avocat et passion — 18 €
THAÏ PEANUT DRESSING

*Carpaccio de Saint-Jacques — 23 €
MANGUE PASSION

*Tartare de thon rouge — 19 €
AVRUGA ET YUZU

*Tempura de crevettes crémeuses — 19 €
MAYO CHILI GARLIC

* Emincé de poulpe — 23 €
PEPERONCINI ET PIMENT CHIPOTLE

* Oeuf Bio en cocotte au foie gras — 19 €
PÔÉLÉES DE CHAMPIGNONS DE SAISON

* Tataki de saumon au sel fumé — 18 €
LÉGUMES PICKLES

* Nems maison : crevettes et végétariens — 19 €
MENTHE ET CORIANDRE

* Foie gras laqué sur Saint-Jacques — 21€
VANILLE ET DEN-MISO

* Ravioles Thaï aux gambas — 19 €
SAUCE TOM-YUM

* California rolls au King Crab — 23 €
AVOCAT ET POMELOS

Petits calamars croustillants — 19 €
SAUCE TARTARE ET SWEET CHILI

les envies, sur un plateau

SÉLECTIONNÉES PAR LE CHEF

* **Plateau d'envies… *Passionnément*** — 49 €

* **Plateau d'envies… *À la japonaise*** — 48 €

LES PLATS « FAITS MAISON » (*)SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

les plaisirs

* Fines tranches de bœuf "Black Angus" — 42 €
SAUCE TERIYAKI

* Filet de bœuf Simmental maturé — 44 €
POMME PURÉE

* Cheeseburger de boeuf Bio — 27 €
CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, AVEC OU SANS BACON

* Brochettes de poulet fermier yakitori — 37 €
POÊLÉE DE LÉGUMES FAÇON WOK

* Souris d'agneau de 7 heures — 39 €
POLENTA CRÉMEUSE ET JUS ÉPICÉ

* "Black Cod" caramélisé — 47 €
WAKAMÉ ET RED MISO

* Belles noix de Saint-Jacques à la plancha — 41 €
FRICASSÉE DE CÉLERI RAVE ET POMME FRUIT

* Homard façon pad thaï — 44 €
CACAHUÈTES GRILLÉES ET CURRY ROUGE

* Sole grillée à la plancha — 56 €
BEURRE AU YUZU, POIS PETITS ET GOURMANDS

* Risotto crémeux aux langoustines — 41 €
ÉMULSION DE CRUSTACÉS

et pour accompagner…

* RIQUETTE VINAIGRETTE TRUFFÉE, RIZ PARFUMÉ, FRITES PERSHING, LÉGUMES WOK, PURÉE, HARICOTS VERTS — 8 €

ORIGINE DES VIANDES, ETATS-UNIS, UNION EUROPÉENE
NOS PRODUITS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES
LEUR LISTE EST À DEMANDER AU MANAGER

comme un room-service

* Coeur de saumon fumé — 25 €
BLINIS DE POMME DE TERRE ET ANETH

* Carpaccio de bœuf — 24 €
ROQUETTE ET PARMESAN

* Foie gras de canard cuisiné par nos soins — 26 €
CHUTNEY EXOTIQUE

* Club sandwich volaille — 23 €
AVEC OU SANS BACON, MESCLUN

* Cappuccino de potimarron et châtaignes — 19 €
TUILE CRAQUANTE AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE

Caviar Impérial de France 30 grs — 120 €
ET SON SHOT DE VODKA

Saint-Marcellin affiné — 15 €
CHUTNEY DE SAISON ET MESCLUN

CHEF DE CUISINE : NICOLAS STORAI