

Entrées | Starters

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT | DUCK FOIE GRAS 'MI-CUIT' 32€
SORBET COURGE-TONKA, POIRE VINAIGRÉE

Squash-tonka been sorbet, roasted pear with balsamic vinegar

POULPE SIGNATURE | SIGNATURE OCTOPUS 32€
OIGNON CARAMÉLISÉ & FUMÉ AUX COPEAUX DE CERISIERS, HADDOCK, POMELOS, NOIX DE CAJOU

Caramelized onion smoked in cherry trees shavings, smoked haddock, pomelos, cashew nuts

OEUF BIOLOGIQUE | ORGANIC EGG 26€
CHAMPIGNON, POIREAU BRÛLÉ, LARD DE COLONNATA, NOISETTE DU PIÉMONT

Mushrooms, burnt leek, bacon from Colonnata, hazelnut from Piémont

LANGOUSTE | LOBSTER 28€
MELON DES CARAÏBES, CRÈME DE BURRATA, VINAIGRETTE D'AGRUMES, CORIANDRE

Caribbean melon, burrata cream, citrus vinaigrette, cilantro

THON JAUNE | YELLOWFIN TUNA 27€
FAÇON CÉVICHE, CONCOMBRE, AVOCAT, GRANNY SMITH, SALICORNE, CONDIMENT CITRON


Ceviche version - cucumber, avocado, granny smith, salicornia, lemon condiment

PÊCHE LOCALE | LOCAL FISHING CATCH 25€
FAÇON TIRADITO, ARTICHAUT, OIGNON ROUGE EN PICKLES, PIMENT VÉGÉTARIEN

Tiradito version - artichoke, red onions pickles, vegetarian chili

SAINT-JACQUES | SCALLOP 30€
FAÇON CARPACCIO - AGRUMES, MESCLUN D'ALGUES, TUILE KUMQUAT

Carpaccio version - citrus fruits, seaweeds mesclun, kumquat biscuit

 **SALADE | SALAD** 19€
ROQUETTE, PARMESAN, MACADAMIA | avec truffe - 30€/10gr

Arugula, parmesan cheese, macadamia | with truffle - 30€/10gr

  **VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN** 24€
TOMATE, MANGUE, AVOCAT, FENOUIL, GRENADE

Tomato, mango, avocado, fennel, pomegranate

Poissons | Fishes

MAHI-MAHI RÔTI | ROASTED MAHI-MAHI 36€
CHOU PAK-CHOÏ, AUBERGINE FUMÉE, ORANGE, TUILE AU POIVRE « PASSIONNÉMENT »

Bok choy, smoked eggplant, orange, 'passionately' pepper biscuit

DOS DE CABILLAUD & CAVIAR | COD LOIN & CAVIAR 58€
VARIATION DE CHOUX FLEURS, KUMQUAT CONFIT, NOISETTE CONCASSÉE

Cauliflowers variation, crystallized kumquat, crushed nuts

SAINT-JACQUES RÔTIES | ROASTED SCALLOPS 42€
PANAI, GREMOLATA, CACAO, AGRUMES

Parsnips, gremolata, cacao, citrus fruits

 *Végétarien | Vegetarian*

L'INSPIRATION DU MOMENT, PAR NOTRE CHEF

38€

Inspiration of the moment, by our Chef

Viandes | Meats

SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES | SUPREME OF CHICKEN FROM THE LANDES

38€

CUIT BASSE TEMPÉRATURE, POLENTA, ARTICHAUT ET BARIGOULE, SAUCE ALBUFERA

Low temperature cooked, polenta, artichoke and barigoule, Albufera sauce

ONGLET DE BOEUF « BLACK ANGUS » | HANGER STEACK 'BLACK ANGUS'

45€

PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE CONFITE & CARAMÉLISÉE, CHIPS, JUS PORTO

Pressed potatoes, candied & caramelized shallot, chips, porto sauce

MAGRET DE CANARD RÔTI | THE ROASTED DUCK BREAST FILLET

42€

TEXTURE DE CAROTTES, FRUIT DE LA PASSION, SPONGE CAKE, SAUCE AIGRE-DOUCE

Carrots variation, passion fruit, sponge cake, sweet and sour sauce

Viandes au Jospier, à partager | Charcoal oven Jospier meats, to share

 **CÔTE DE VEAU FUMÉE AU FOIN, CROÛTE DE MORILLES**

120€

VEAL CHOP SMOKED IN HAY, MORELS CRUST

MAÏS INFUSÉ AU CAFÉ, CERFEUIL TUBÉREUX RÔTI, JUS CORSÉ

Coffee infused corn, roasted tuberous chervil, full-bodied juice

 **PICANHA DE BOEUF WAGYU SNAKE RIVER FARM 'KOBE STYLE'**

96€

WAGYU SNAKE RIVER FARM 'KOBE STYLE' BEEF PICANHA

SAUCE CHIMICHURRI, PURÉE DE POMMES DE TERRE

Chimichurri sauce, mashed potatoes

Pâtes | Pasta

RAVIOLES DE LANGOUSTE AU VIN JAUNE | VIN JAUNE LOBSTER RAVIOLI

40€

CHOU VERT ÉTUVÉ, LARD DE COLONNATA SNACKÉ, CHAMPIGNON, COMBAWA

Steamed green cabbage, grilled bacon from Colonnata, mushroom, Kaffir lime

PENNE RIGATE DI GRAGNANO - I.G.P

36€

BISQUE DE LANGOUSTE, PECORINO ROMANO, TRUFFE

lobster bisque, pecorino romano cheese, truffle

Accompagnements | Sides - 10€ 

Frites « maison » - *homemade French fries*

Purée de pommes de terre - *mashed potatoes*

Purée de pommes de terre aux truffes - *truffle mashed potatoes*

15€

Légumes verts - *green vegetables*

Salade verte - *green salad*

Riz basmati - *basmati rice*

Par notre Chef Exécutif, Jérôme Lebeau - by our Executive Chef Jérôme Lebeau

Prix nets en euros, services compris. Le restaurant Tamarin garantit l'origine Française, Canadienne et Américaine de ses viandes bovines. Octobre 2021. Merci de nous informer de vos allergies et restrictions alimentaires. Service included, tips at your discretion. The Tamarin restaurant guarantees the French, Canadian and American origins of its beef meats. October 2020 - We remain available for any information regarding food allergies.