

# GOLDEN POPPY

By Dominique Crenn

## LOVE BLOOMS

To follow

Rice noodles, wakame seaweed butter, 29  
smoked trout roe

Noodles, beurre d'algues wakamé, œufs de truite fumée

Pollock "fish and chips", hazelnut chili miso 38

Lieu jaune "fish and chips",  
miso de noisettes grillées épicé

Mullet "meunière", romanesco cabbage, 36  
lemon romanesco sauce

Mulet noir «meunière», fricassée de chou Romanesco,  
Sauce citron-Romanesco

Whole sea bream, "ikejime & dry-aged", 95  
beetroot salad, condiments

Dorade entière « Ikejime » maturée, salade chaude  
de betteraves, condiments (sufflé pour 2 pers.)

## TOGETHERNESS IS LOVE

To Share

Potatoes, plankton, pickled celery seed 14

Pomme de terre, plancton, pickles de graines de céleri

Grilled brassica, homemade garum, 16  
black sesame pesto

Brocoletti grillés, sauce garum, pesto de sésame noir

Parker house rolls, condiments 21

Pain «Parker House», condiments

## SWEET TREATS

To end

Gordita 13

Beignets, crème à la noix de coco, ananas confit

Citrus Kakiŕori 11

Glace japonaise citron yuzu, cédrat confit

Yogurt sundae, pistachio 13

Crème glacée au yaourt, praline de pistache

Hazelnut custard cream 12

Crème de noisettes caramélisées

## CALIFORNIA SOUL

To begin

Spicy dashi broth, rice vermicelli, 18  
enoki mushroom pickles

Bouillon dashi pimenté, vermicelles de riz,  
pickles de champignons Enoki

Oyster "special N° 2 Cadoret", 24  
aŕuachile, parsnip milk

Huitres spéciales N°2 "Cadoret", aŕuachile,  
lait de panais

Caesar salad, red endive, smoked anchovies 23

Salade César, endives rouges, anchois fumés

Steamed leeks, yuzu kosho vinaigrette, 18  
pickled mustard seeds

Poireaux fondants, vinaigrette yuzu épicée,  
graines de moutarde acidulées

Red tuna tartare "dry-aged", shiso leaves 22

Tartare de thon rouge maturé, feuilles de shiso

Turnip Tart, "picadillo", red onion pickles, 18  
grilled almond

Tartelette de navets "picadillo",  
pickles d'oignons rouges, amandes grillées

Okonomiyaki, cabbage, ginger, 22  
marinated anchovies, cured tuna

Galette japonaise, choux, gingembre,  
anchois marinés, bresaola de thon

Roasted sea scallop cooked in the shell, XO sauce, 19  
black mussels sabayon

St Jacques rotie en coquille, XO sauce,  
sabayon de moules

If you have an intolerance or allergy to certain products, please let us know when you place your order.

Net prices in Euros, taxes and services included. Checks are not accepted.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix nets en Euros, taxes et services compris. Les chèques ne sont pas acceptés.