



Le Saint-Germain dévoile une carte du soir élégamment composée par le Chef Alessio Maselli. Inspiré par ses racines italiennes et profondément attaché aux saveurs méditerranéennes, il propose une cuisine ensoleillée, légère et raffinée, où chaque assiette célèbre la saison.

En complément des créations aux accents transalpins, le Chef fait place à quelques incontournables de la gastronomie française, revisités avec fraîcheur et modernité.

Une parenthèse gourmande entre élégance parisienne et douceur méridionale.

The Saint-Germain unveils an elegant evening menu crafted by Chef Alessio Maselli. Inspired by his Italian roots and deeply devoted to Mediterranean flavours, he offers a sun-kissed cuisine that is both light and refined, with each dish celebrating the season.

In addition to its creations infused with transalpine influence, the Chef includes a few staples of French gastronomy, reimagined with freshness and modernity.

A gourmet interlude between Parisian elegance and southern charm.

HORS-D'ŒUVRE

Carpaccio de dorade au citron et huile d'olive vierge de Calabre 	33
<i>Sea bream carpaccio with citron and virgin olive oil from Calabria</i>	
Œuf crémeux au caviar Baeri de la maison Prunier (5g) 	34
<i>Creamy egg with Baeri caviar from maison Prunier (5g)</i>	
Ravioli maison à la ricotta, épinards et poutargue (3 pièces / 5 pièces)	24/35
<i>Ricotta and spinach homemade ravioli with bottarga (3 pieces / 5 pieces)</i>	

ENTRÉES SIGNATURE

Crudo de thon façon Ischia 	32
<i>Tuna crudo, Ischia style</i>	
Viennoise d'artichauts farcis au fromage de chèvre frais	24
<i>Artichoke viennoise stuffed with fresh goat cheese</i>	
Cappuccino de potimarron, châtaignes et perles de truffe noire 	25
<i>Pumpkin cappuccino with chestnut and black truffle pearls</i>	

POISSONS & FRUITS DE MER

SEAFOOD

Bar sauvage rôti, chou-fleur, écrevisse, sauce Champagne 🌿	55
<i>Roasted wild sea bass, cauliflower, crayfish, Champagne Sauce</i>	
Filet de turbot rôti, topinambours, truffe et noix 🌿	52
<i>Roasted turbot fillet, Jerusalem artichoke, truffle and hazelnut</i>	
Homard rôti au gruë de cacao, piment, choux farci et salsifi (demi/entier)	69/115
<i>Roasted lobster with cocoa nibs, chili, stuffed cabbage and salsify (half/whole)</i>	

VIANDES & VOLAILLE

MEATS & POULTRY

Veau français rôti aux morilles, gnocchi et sauce Marsala	58
<i>Roasted French veal with morels, gnocchi and Marsala sauce</i>	
Faux-filet de bœuf Wagyu grade 6-7, endive Carmine braisée et caviolotti 🌿	59
<i>Wagyu beef sirloin grade 6-7, braised Carmine endive, and Brussels sprouts</i>	
Poularde de Chalosse Arnaud Tauzin, céleri et sauce Albufera 🌿	46
<i>Poularde by Arnaud Tauzin with celery and Albufera sauce</i>	

LES CLASSIQUES DU SAINT-GERMAIN

THE SAINT-GERMAIN CLASSICS

SALADES & LÉGÈRETÉS

SALADS & LIGHT DISHES

Avocat et quinoa biologique, mangue et vinaigrette acidulée 	24
<i>Sliced avocado, organic quinoa, mango and tangy vinaigrette</i>	
Salade de tofu, crème de sésame et légumes épicés  	26
<i>Tofu salad, sesame cream and spicy vegetables</i>	
Sucrines croquantes, vinaigrette au citron  	18
<i>Baby lettuce, lemon vinaigrette</i>	
Fraîcheur de crabe, laitue et avocat 	28
<i>Avocado, lettuce and crab meat</i>	
Salade César : poulet / gambas / homard	31/41/62
<i>Caesar salad : chicken / king prawns / lobster</i>	
Buddha Bowl : vegan / saumon / thon 	27/32/36
<i>Buddha Bowl : vegan / salmon / tuna</i>	

SANDWICHES

Club Lutetia : poulet / saumon fumé / homard	38/41/58
<i>Club Lutetia : chicken / smoked salmon / lobster</i>	
Lobster roll brioché, sauce cocktail et oignons frits	49
<i>Lobster roll, cocktail sauce and fried onions</i>	
Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe noire	42/62
<i>Wagyu beef cheeseburger / with black truffle</i>	

CAVIAR

servi avec blinis et condiments
served with blinis and condiments

Baeri, Maison Prunier, 30g <i>Baeri, Maison Prunier, 30g</i>	160
Osciètre, Maison Prunier, 50g <i>Ossetra, Maison Prunier, 50g</i>	230
Beluga, Maison Kaviari, 30g <i>Beluga, Maison Kaviari, 30g</i>	450

SIGNÉ RIVE GAUCHE

6 huîtres Spéciales Gillardeau n° 4, Charente-Maritime  <i>6 Spéciales Gillardeau oysters from the Charente-Maritime region</i>	33
Demi-homard rôti et sphères de truffe  <i>Roasted half lobster and truffle spheres</i>	95
Demi-homard rôti et caviar Baeri (10g)  <i>Roasted half lobster and Baeri caviar (10g)</i>	115



Le registre des origines des viandes et homard est disponible sur simple demande.

Le registre des allergènes est disponible sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Carte du 12/12/25

The meat and lobster origin register is available upon request.

The allergen register is available upon request. All prices are indicated in euros, net and service included. Please note that payments by check are not accepted.

Menu dated 12/12/25