

PAMPARIGOUSTE

À PARTAGER

Bao de Homard (2 pièces), mayonnaise sésame, coriandre et wasabi	16€
Houmous de pois chiches, pain pita au BBQ	14€
Gambas croustillantes aux Corn Flakes, mayonnaise au piment fumé	24€

POUR DÉBUTER

Œuf mollet au comté et vin jaune comme une florentine, champignons	25€
Pissaladière, servie tiède, sucrose condimentée comme une César	24€
Burrata crémeuse, potimarrons déclinés à la mostarda di Cremona	25€
Tartare de veau aux anchois fumés, dans l'esprit d'un tonato	26€

POUR CONTINUER

Gnocchis de pomme de terre, poulpe au BBQ, crème de moule à la Spianata	32€
Pêche du jour, chou fleur rôti au haddock fumé et agrumes	34€
Ravioles de champignons, mousserons en pickles, châtaignes et sarrasin	28€
Risotto à la milanaise, osso bucco alla gremolata	31€
Tourte feuilletée de volaille fermière et choux, salade frisée, vinaigrette truffée	32€
Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi	38€
<i>Menu unique modifiable sous conditions</i>	
Chariot de fromage du moment	13€
Assiette de fromages affinés	17€

Chariot de pâtisseries	13€
------------------------	-----

Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié
Origine des viandes : France

Merci de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande

Taxes et services compris-Prix nets en Euros

Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux

