

PAMPARIGOUSTE

À PARTAGER

Bao de porc au curry, mayonnaise à la harissa (2 pièces)	16€
Labneh, pistache torréfiée, confit d'olive, pain pita BBQ	14€
Gambas croustillantes aux Corn Flakes, mayonnaise au piment fumé (6 pièces)	25€
Focaccia de Recco, crémeux à la truffe et parmesan (pour 2 à 4 personnes)	36€

POUR DÉBUTER

Œuf mollet, fricassée d'asperges vertes au parmesan	26€
Tartare de bœuf, mayonnaise au miso, mâche et pommes allumettes	27€
Burrata crémeuse, petits pois rafraîchis à la menthe, gremolata	26€
Saumon confit, légèrement fumé, à la grenobloise, crémeux de pomme de terre	28€

POUR CONTINUER

Pêche du jour à la flamme, miso, asperges blanches grillées condimentées au kumquat	35€
Risotto à la bisque, stracciatella crémeuse et charcuterie de thon fumée	33€
Poitrine de veau fondante, petit épeautre aux champignons et ail des ours, émulsion au vin jaune	35€
Rigatoni farcis façon Parmigiana, coulis de piquillos et crème de scamorza fumée	31€
Cuisse de volaille au BBQ au tandoori et coriandre, panisse croustillante	34€
Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi	38€
<i>Menu unique modifiable sous conditions</i>	
Chariot de fromage du moment	14€
Assiette de fromages affinés	18€
Chariot de pâtisseries	15€

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

