

# 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, panais décliné à la noisette du Piémont, vinaigrette au raifort	26€
Truite du Luberon en gravlax, poireaux en vinaigrette, crème vichyssoise fumée	28€

## POUR CONTINUER

Cabillaud grillé, pois chiches cuisinés à la provençale, condiment piquillos	35€
Risotto à la bisque, stracciatella crémeuse et charcuterie de thon fumée	33€
Poitrine de veau fondante, petit épeautre aux champignons, émulsion au vin jaune	35€
Raviolis farcis à la ricotta fumée, butternut en salade, émulsion au vieux parmesan	31€
Cuisse de volaille confite, millefeuille de pomme de terre à la noisette et cresson	34€

**Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi** 38€

*Menu unique modifiable sous conditions*

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

