PAMPARIGOUSTE

À PARTAGER

Panisses croustillantes, vieux parmesan, ketchup de poivron fumé	15€
Labneh, patate douce rôtie à la mostarda, pain pita au BBQ	18€
Bao vapeur, tartare de thon rouge et guacamole	26€
Focaccia de Recco, crémeux de truffe et Pecorino (pour 2 à 4 personnes)	36€
Fritto misto de crevette, calamar et anchois, aïoli	24€

POUR DÉBUTER

Sériole en gravlax, poireaux façon mimosa, mayonnaise à l'aneth	34€
Traditionnel œuf en meurette, comme on le déguste chez moi en Bourgogne	26€
Betteraves déclinées à la stracciatella, vinaigrette au cassis	26€
Vitello Tonato, câpres à queue, vieux parmesan	30€

POUR CONTINUER

Pêche du jour, chou fleur rôti aux épices, jus réduit de carotte aux agrumes	42€
Poulpe grillé, pérugine comme à Nice, yaourt au fenouil	43€
Epaule d'agneau confite, courge rôtie rafraichie à la coriandre, harissa	39€
Risotto aux champignons, condiment au persil, émulsion au vin jaune	35€
Filet de bœuf grillé dans l'esprit d'un Stroganoff, pommes dauphines	49€

Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi **41€**

POUR TERMINER

Assiette de fromages affinés	19€
Chariot de fromage du moment	14€
Douceur chocolat, fève de cacao et cardamome	16€
Omelette norvégienne aux agrumes, sauce au Grand Marnier	16€
Pommes caramélisées, glace vanille, praliné céréales	16€
Mille-feuille vanille, orange confite	16€

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

RELAIS & CHATEAUX

PAMPARIGOUSTE

MENU LES RESTANQUES

Betteraves déclinées à la stracciatella, vinaigrette au cassis

Ou

Traditionnel œuf en meurette,
comme on le déguste chez moi en Bourgogne

Risotto aux champignons, condiment au persil, émulsion au vin jaune
(plat végétarien)

Ou

Epaule d'agneau confite, courge rôtie rafraichie à la coriandre, harissa

---

Omelette norvégienne aux agrumes, sauce au Grand Marnier

Ou

Mille-feuille vanille, orange confite

72€

RELAIS & CHATEAUX

Menu fixe non modifiable, proposé tous les jours, midi et soir
Origine des viandes : France
Merci de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande

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