

PAMPARIGOUSTE

À PARTAGER

Panisses croustillantes, vieux parmesan, ketchup de poivron fumé	15€
Crèmeux d'artichaut au sumac, pain pita au BBQ	18€
Croquettes de jambon ibérique (6 pièces)	24€
Focaccia de Recco, crèmeux de truffe et Pecorino (pour 2 à 4 personnes)	36€
Fritto misto de crevette, calamar et anchois, aioli	24€

POUR DÉBUTER

Espadon mariné, salade de haricots dans l'esprit d'une niçoise	29€
Traditionnel œuf en meurette, comme on le déguste chez moi en Bourgogne	26€
Burrata, crèmeux de ratatouille, légumes grillés et confits	26€
Carpaccio de gambas, tarama et agrumes, sauce maltaise	34€

POUR CONTINUER

Daurade, aubergine crouillante, yaourt au sésame et sabayon au miso	39€
Poulpe grillé à la flamme, poivrons confits et spianata piccante	43€
Poitrine de veau confite à l'estragon, polenta déclinée au mélilot	38€
Tarte fine à l'oignon confit et légumes de nos producteurs, salades amères et Pecorino	35€
Filet de bœuf, sauce Béarnaise, échalotes et pommes dauphines	49€
Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi	41€

Menu unique modifiable sous conditions

POUR TERMINER

Assiette de fromages affinés	19€
Chariot de fromage du moment	14€
Soufflé chocolat et vanille, glace cardamome (8 minutes de cuisson)	16€
Omelette norvégienne, framboise, citron et verveine	16€
Abricot de Provence, mélilot et amande	16€
Clafoutis à la pêche et marmelade herbacée	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

