GRANDS BOULEVARDS

chef : Giovanni Passerini / chef executif : Mariola Cid Corral

Hors d'oeuvres & entrées

CHARCUTERIE ITALIENNES 19 €
Focaccia au Josper, herbes.
...
POIREAUX AU JOSPER 17 €
Oeuf mimosa, noisettes & truffe.
...
FOIE GRAS AU TORCHON 213 €
Gel de citron, sardines fumées, navets.
...
RIS DE VEAU 22 €
Jus de viande, salsifies, rose de mantoue, raifort.
...
SAINT JACQUES CRUE 27 €
Emulsion vin jaune, caviar.

Plats

CANETTE 34 €
Ecrasé de topinambour, marrons
tombée de champignons, cresson.
...
ARTICHAUT 24 €
Artichaut camus, espuma de pecorino,
menthe fraîche.
...
MORUE 29 €
Heliantis, compote de poire,
émulsion d'anchois & salade tardivo.

Pâtes

RAVIOLI 24 €
Ricotta, épinards.
...
FUSILLI 27 €
Ragoût de chevreuil,
champignons sauvages.
...
GNOCCHI BETTERAVE 25 €
Taleggio, noix.

A partager

PIGEON 38 € / personnes. (en deux temps)
AGN/EAU DE LAIT 45 € / personnes.

Desserts

FROMAGES 15 €
Assortiment de fromages
de la maison Taka & Vermo.
...
CITRON 10 €
Ganache citron, moelleux citron
et glace aux baies d'Andalimane.

KIWI CHOCOLAT 12 €
Ganache choco, gel kiwi
sorbet & crumble cacao.
...
RIZ AU LAIT 12 €
Compote de coing vanillé,
praliné noisette, sablé.

Entrées et plats végétariens

VEGAN Option Vegane sur demande

Tous nos produite (de saison) sont sourcés par notre chef Sho Ashizawa et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée

Prix net en euros - service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération