

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€

Entrée, plat & dessert 33€

Entrées

Artichaut à la giudia, crème de topinambour & salade d'herbes

Truite snackée, chou-fleur glacé au yuzu, émulsion de haddock & puntarelle

Pâté en croûte, jardinière de shitake, grumolo & sauce au savagnin

Plats

Ravioli de potimarron, noisettes, romarin & beurre à la sauge

Maccheroncini au ragoût d'agneau, cavolo nero, huile de laurier & parmesan

Pithiviers de légumes racines, romarin, pignons de pin & compotée de pruneaux à l'ail noir

Cabillaud en tempura et en brandade, blettes acidulées & aioli à l'encre de sèche

Desserts

Assiette de fromage

Mousse au chocolat noir, crumble de feuillantine, praliné noisette

Crèmeux au chocolat blanc, yaourt grec, sorbet & salade d'agrumes

Flan pâtissier, confit de mirtylles

La sélection de notre sommelier

Vins rouges

Moulin à vent – Domaine des Nugues- 2021 - 9€

Dolcetto d'Alba - Sandrone - 2022 - 13€

Vins blancs

Alsace Pinot – Domaine Ostertag - 2023 - 10€

Chablis - Céline et Frédéric - Famille Gueguen - 2021 - 15€

✓ *vegetarian starters and dishes* |  *Vegan option on request*

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée
Prix net en euros / service compris