

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Entrées

OLIVES 4€ De Sicile	POULPE MARINE A LA HARISSA 16€ Passatina de pois chiches & olives taggiasche, échalotte & persil
PITHIVIERS 9€ Cèleri rave & pignons de pin, confiture de pruneaux & ail noir & salade d'herbes au cumin	ZUPPETTA DE CRESSON 15€ Gnocchetti, poireaux vinaigrette, satsuma & ricotta fumée
CHARCUTERIES ITALIENNES ET FOCACCIA 15€ Jambon de Parme, mortadelle & finocchiona	POLPETTE DE VEAU 16€ Purée de pommes de terre, trompettes de la mort, jus au Savagnin & mizuna
STRACCIATELLA 14€ Carpaccio de radis, oeufs de truite & za'atar	

Plats

JOUE DE BOEUF ALLA VACCINARA 28€ Polenta de semolino, radicchio confit & combava	LINGUINE 29€ Ragoût de calamars à l'encre de seiche, coques sauvages & beurre blanc
LOTTE TANDOORI 31 € Purée de chou-fleur, giardiniera de chou graffiti, chou pointu & émulsion de moules	RAVIOLI DE GIOVANNI 24€ Potimarron, noisette & beurre à la sauge
POELEE DE CARDONCELLI 24€ Mélange de grains & petit épeautre & sabayon miso Jus de légumes	PAPPARDELLE 28€ Ragoût de sanglier & parmesan aux quatre épices

A partager

CARRÉ D'AGNEAU À LA BRAISE 90€
Pommes de terre aux herbes, champignons du moment & giardiniera

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 12€ Sélection de fromages italiens	FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 12€ & glace fiordilatte
FINANCIER 13€ Crème glacée à l'orange, amandes caramélisées & meringue	SEMIFREDDO 12€ Noix et noix de pecan, kiwi & mousse fromage blanc

Vegan and vegetarian options on request

All our (seasonal) products are sourced by our chef
and come from small producers who work in a sustainable agriculture approach
Net price in euros / service included