

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€

Entrée, plat & dessert 33€

Entrées

Crudo de bonite, dashi de concombre, haricots verts, citron vert & coriandre

Gyoza d'agneau, cébette, olives taggiasche, datteriono & shiso

Pappa al pomodoro, stracciatella, oignon nouveau & roquette sauvage

Plats

Ravioli, ricotta, épinards, beurre à la sauge & Parmigiano

Linguine aux moules, finocchietto, frigitelli & ail des ours

Echine confite, romesco, poivrons marinés, cerise, livèche

Aubergine farcie, petit épeautre, labneh, menthe & ricotta fumée

Desserts

Assiette de fromage

Panacotta à la vanille, fraise & basilic

Affogato al caffè, crémeux et crumble au chocolat noir, glace vanille & mousse café

Sablé breton au romarin, confit & sorbet d'abricot

La sélection de notre sommelier

Vins rouges

Coteaux Bourguignons – La Côte de Vaux – 2021 – 9€

Terre Siciliane – Cala Niuru – 2024 – 11€

Vins blancs

Pinot Grigio – Collio – 2023 – 13€

Chablis – Domaine Dampt – Vieilles vignes – 2020 – 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