

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€

Entrée, plat & dessert 33€

Entrées

Carpaccio de boeuf et Cécina de Léon, oignon de Roscoff, jus à la pizzaiola, ricotta fumée & cerfeuil

Poireaux vinaigrette, cardoncelli, pistache, ail des ours, abricots séchés & sabayon au savagnin

Encornets grillés, romesco, poivrons marinés, chou pointu & pimenton

Plats

Maccheroncini alla gricia, guanciale Re Norcino, fèves, menthe & pecorino

Ravioli del Pastificio, ricotta, épinards, beurre à la sauge & parmigiano

Cabillaud confit et en brandade, vignarola romana & émulsion à la reine-des-prés

Asperges blanches grillées, lait de noix de cajou, fleur d'oranger & chou-rave

Desserts

Assiette de fromage du moment

Mousse au chocolat noir, crème glacée & praliné noisette

Millefeuilles de chiacchiere, crème diplomate, rhubarbe & sorbet bergamote

Tarte fraises et amandes & glace au lait

La sélection de notre sommelier

Vins rouges

Côtes de Provenances – Château La Martinette – 2023 – 9€

Italie – La Spinetta – Terre di Pisa – Sangiovese -2021 – 13€

Vins blancs

Côtes du Jura – Rijckaert – 2022 – 11€

Domaine Damppt – Chablis Vieille vigne – 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

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Lunch

Starter & main or Main & dessert 27€

Starter, main & dessert 33€

Starters

Beef carpaccio with Cecina de Leon, Roscoff onion, pizzaiola jus, smoked ricotta & chervil

Leeks vinaigrette, cardoncelli, pistachio, wild garlic, dried apricots & savagnin sabayon

Grilled squid, romesco, marinated peppers, pointed cabbage & pimenton

Mains

Maccheroncini alla gricia, Re Norcino guanciale, broad beans, mint & pecorino

Ravioli del Pastificio, ricotta, spinach, sage butter & parmigiano

Confit cod and brandade, romana vignarola, & meadowsweet emulsion

Grilled white asparagus, cashew milk, orange blossom & Kohlrabi

Desserts

Cheese plate of the moment

Dark chocolate mousse, ice cream & hazelnuts praline

Chiacchiere millefeuille diplomat cream, rhubarb & bergamot sorbet

Strawberry and almond tart & milk ice cream

Our sommelier's selection

Red Wines

Côtes de Provençes – Château La Martinette – 2023 – 9€

Italie – La Spinetta – Terre di Pisa – Sangiovese -2021 – 13€

White Wines

Côtes du Jura – Rijckaert - 2022 – 11€

Domaine Dampt – Chablis Vieille vigne – 2020 – 15€

✓ vegetarian starters and dishes |  Vegan option 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