

# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Entrées

### OLIVES DE SICILE 5€

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE « RE NORCINO » 15€

Focaccia au romarin

### FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA 12€

Ricotta cacio e pepe, feuille de figuier, concombre, basilic

### THON DE LIGNE À LA NIÇOISE 19€

Salade de haricots, datterino, harissa à la framboise, anchois, œuf mollet

### VITELLO TONNATO 18€

Giardiniera d'artichaut, citron confit, roquette

### ASPERGE BLANCHE 16€

Lait de noix de cajou, fleur d'oranger & chou rave

## Plats

### RAVIOLI DEL PASTIFICIO 26€

Ricotta, épinards, beurre à la sauge, Parmigiano Reggiano

### LINGUINE 29€

Coques, friggittelli, crudo de maigre sauvage, herbes fines

### TAGLIATELLE 27€

Morilles, asperges vertes, jus de poulet rôti, ail des ours, pecorino

### PIÈCE D'AGNEAU D'AVEYRON AU FEU DE BOIS 31€

Cromesquis d'épaule, poivrons marinés, cerise, livèche

### LOTTE AU BARBECUE 33€

Aubergine confite, sésame noir, shiso, émulsion à la reine-des-prés

## A partager

### PACCHERI AU HOMARD 80€

Paccheri, crudo de homard, bisque, tomate San Marzano rôtie, pain frit à l'ajo et ojo, pimentón

### CÔTE DE BŒUF 120€

(De la Ferme Chateauneuf. Maturation 4/6 semaines)

Grenailles aux herbes, mayonnaise chipotle & salade de saison

## Dessert

### TARTELETTE CHOCOLAT 10€

Chocolat noir, abricot, fruit de la passion & glace aux céréales

### ASSIETTE DE FROMAGES ITALIEN 15€

Assiette de fromages italiens (Taleggio, Pecorino, Capriziola), pain au levain aux noix

*Vegan and vegetarian options on request*

### FRAISIER 10€

Poivre de Jamaïque, mascarpone au sureau & arlette

### SEMIFREDO AUX NOIX & PECAN 9€

Melon, fromage blanc, estragon

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