

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Entrées

OLIVES DE SICILE 5€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE « RE NORCINO » 15€

Focaccia au romarin

CARPACCIO DE THON ROUGE 19€

Cecina de León, Poivrons, Origan & Scrocchiarella

VITELLO TONNATO 18€

Giardinière de girolles, Sarrasin & Roquette sauvage

FLEUR DE COURGETTE 16€

Gribiche, Feuille de figuier, Concombre & Melon

Plats

RAVIOLI DEL PASTIFICIO 26€

Ricotta, épinards, beurre à la sauge & Parmigiano Reggiano

LINGUINE 29€

Coques, friggittelli & herbes fines

MEZZEMANICHE AU RAGOÛT DE COCHON 27€

Crudo de tomate & Ricotta fumée

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON 31€

Cromesquis d'épaule, Aubergine marinée, Shiso & Myrtille

POULPE GRILLÉ 33€

Salade de haricots, Maïs au barbecue &

Émulsion de moules

A partager

PACCHERI AU HOMARD 80€

Bisque, datterino, pain frit à l'ajo et ojo & pimentón

CÔTE DE BŒUF 120€

(Maturation 4/6 semaines)

Grenailles aux herbes, mayonnaise chipotle & salade de saison

Dessert

SEMIFREDDO PISTACHE 9€

Melon, fromage blanc & estragon

TARTE AMANDES ET FIGUE 10€

Glace fiordilatte

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIEN 15€

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

Vegan and vegetarian options on request

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