

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€

Entrée, plat & dessert 33€

Entrées

VITELLO TONNATO

Giardiniera Sarrasin & Roquette sauvage

MOULES DU MONT SAINT-MICHEL

Fenouillet & Beurre blanc au Savagnin

PAPPA AL POMODORO

Tomates du Vesuve, Nectarine & Shiso

Plats

MACCHERONCINI ALL'AMATRICIANA

Guanciale Re Norcino, Crudo de Tomato, Pecorino & Poivre noir

RAVIOLI DEL PASTIFICIO

Ricotta et épinards Beurre à la sauge & Parmigiano

THON DE LIGNE

Harissa, Haricots coco de Bretagne & Émulsion verveine

AUBERGINE À LA PARMIGIANA

Aubergine violette marinée, Datterino confite,
Mozzarella di bufala & Espuma Parmigiano

Desserts

TARTE AMANDE ET MYRTILLE SAUVAGE & GLACE FIOR DI LATTE
CRÈME RENVERSÉE, CORIANDRE, SALADE & SORBET MANGUE

TIRAMISU

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT

La sélection de notre sommelier

Vins rouges

Côtes de Provence – Clos Cibonne – 2023 – 10€

Marabino - Nero D'Avola – 2020 – 13

Vins blancs

Muscadet Sèvre et M. sur Lie Les vignes Saint Vincent – 2023 – 11€

Domaine Damp – Chablis Vieille vigne – 2020 – 15€

Vin rosé

Côtes de Provence – Minuty – Prestige 2025 – 11€

✓ 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