

# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Entrées

### OLIVES DE SICILE 5€

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

focaccia au romarin

### CARDONCELLI LAQUÉS 15€

Tomate du Vésuve, mirabelles & sabayon au savagnin

### VITELLO TONNATO 18€

Giardinière de girolles, Sarrasin & Roquette sauvage

### ENCORNET GRILLÉ 19€

Guanciale, maïs, haricots coco de Bretagne, émulsion à la verveine.

## Plats

### RAVIOLI DEL PASTIFICIO 26€

Ricotta, épinards, beurre à la sauge & Parmigiano Reggiano

### LINGUINE 29€

Coques, friggittelli, hareng fumée & herbes fines

### MEZZEMANICHE AU RAGOÛT DE FINOCCHIONA 27€

Crudo de tomate & pecorino romano

### ÉPAULE D'AGNEAU D'AVEYRON 31€

Risotto de blettes, épinards, olives Taggiasche & citron confit.

### LOTTE AU FEU DE BOIS 33€

Aubergine panée, tomate verte, salicorne & basilic.

## A partager

### PACCHERI AU HOMARD 80€

Paccheri, bisque de homard & datterino confite

### CÔTE DE BŒUF 120€

#### Maturation 4/6 semaines

Grenailles aux herbes, mayonnaise chipotle & salade de saison

## Dessert

### TORTA DELLA NONNA 9€

Crème de citron & pignons de pin

### AFFOGATO AL CAFFE 10€

Chocolat noir, coriandre

### CASSATA SICILIANA 10€

Agrumes, pistache & huile d'olive

### 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