GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€
Entrée, plat & dessert 33€

Entrées

TRIPPA À LA ROMANA
Pecorino, menthe & poivre noir

SARDINES PANÉES
Betteraves fumées, noisette & trévise

PANAIS À LA SCAPECE
Poire, câpres, noix, endive, cédrat & chèvre

Plats

BIGOLI AU RAGOÛT DE POLPETTINE D'AGNEAU
Cacio ricotta & marjolaine

RAVIOLI DEL PASTIFICIO
Ricotta et épinards, beurre à la sauge & Parmigiano

MORUE BASQUE CONFITE ET EN BRANDADE
Choux, raisin & estragon

PITHIVIERS DE CÉLERI-RAVE
Pignons de pin, romarin, pruneaux & ail noir

Desserts

TARTE AUX POMMES
Cannelle & glace fior di latte

CHOU PROFITEROLE
Praliné, chocolat & glace aux céréales

TIRAMISÙ
Biscuit cuillère, café, crémeux mascarpone & cacao

FROMAGE
Taleggio & confiture du moment

La sélection de notre sommelier

Vins rouges
Côtes de Provence – Clos Cibonne – 2023 – 10€
Haut Médoc Château du Moulin de La Lagune – 2019 – 14€

Vins blancs
Alsace Pinot Blanc Auxerrois – Albert Mann – 2024 – 10€
Graves Château Doisy Daëne – 2022 – 14€

Vin rosé
Côtes de Provence – Minuty – Prestige 2025 – 11€

V vegetarian starters and dishes | VEGAN 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