# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Entrées

**CHAMPIGNONS DU MOMENT 16€**
Noix, raisin & sabayon au savagnin

**OLIVES DE SICILE 5€**

**VITELLO TONNATO 15€**
Sarrasin, giardiniera, jalapeño & roquette sauvage

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE « RE NORCINO » 15€**
focaccia au romarin

**CALAMAR GRILLÉ 19€**
Grenaille, aïoli à l'estragon & salicorne

## Plats

**RAVIOLI DEL PASTIFICIO 26€**
Ricotta, épinards, beurre à la sauge & Parmigiano Reggiano

**AGNEAU AVEYRONNAIS À LA BRAISE 31€**
Piquillos, betterave fumée, pimenton & trèvise

**LINGUINE AUX COQUES 29€**
Friggitelli, hareng fumé, persil & citron

**LOTTE AU FEU DE BOIS 33€**
Passatina de pois chiches, sésame, blettes & combava.

**PAPPARDELLE AU RAGÙ DE JOUE DE BŒUF À LA VACCINARA 27€**
Cresson, ricotta fumée

## A partager

**PACCHERI AU HOMARD BLEU DE BRETAGNE 80€**
Bisque, San Marzano rôti & pain frit « Ajo e Ojo »

**CÔTE DE BŒUF MATURÉE 120€**
**4/6 semaines**
Grenailles aux herbes, mayonnaise chipotle & salade verte

## Dessert

**TARTE POIRE ET AMANDE 12€**
Glace céréales

**AFFOGATO AL CAFFE 13€**
Chocolat noir & coriandre

**CASSATA SICILIANA 13€**
Agrumes & pistache

**ASSIETTE DE FROMAGES ITALIEN 15€**
Assiette de fromages italiens (Taleggio, Pecorino, Capriziola),
pain au levain aux noix

Vegan and vegetarian options on request

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