menu

NOTRE CHEF BAPTISTE RAINTEAU, VOUS PROPOSE UNE CUISINE DE PRODUITS SOURCÉS, BIO ET DE SAISON. ELLE SE DÉCLINE SOUS FORME D'ASSIETTES INVENTIVES, RAFFINÉES ET À PARTAGER DANS L'ESPRIT D'UN DÎNER D'ÉTÉ.

POUR SATISFAIRE VOS PAPILLES NOUS VOUS CONSEILLONS **3 ASSIETTES** PAR PERSONNE.

LE PRÉ

Burrata *– Kumquats confis et pesto -* ***14 €***
Fromage AOP du moment farci par nos soins *– Abricots secs, sauge, noisettes et amandes -* ***15 €***
Œuf parfait *– Purée d'artichauts, artichauts barigoule et condiment citron -* ***13 €***
Aubergine grillée *– Vierge d'aubergines, raisins secs, menthe, citron et crème de tahine -* ***15 €***

BORD DE MER

Tarama blanc artisanal d'Evros *– Blinis du chef -* ***12 €***
Pissaladière *– Pâte feuilletée soufflée, oignons, anchois et olives -* ***14 €***
Ceviche teq paf' *– Daurade, suprêmes d'agrumes, oignons rouges et citron vert, flambé à la tequila -* ***17 €***

L'ÉTABLE

Croque-Monsieur à la truffe d'été *– Pistaches torréfiées et salade verte -* ***20 €***
Tartare de bœuf Français *– Marinade d'herbes fraîches, grenade et croûtons -* ***14 €***
Echine de porc NYC *– Coleslaw, julienne de Granny Smith, mayonnaise spicy et sauce bbq -* ***18 €***
Côte de bœuf Française (env. 1,2 Kg) *– Chimichurri, pommes de terre grenailles, ail confit et salade verte -* ***90 €***

DESSERTS

La brioche *– Perdue, infusée à l'amaretto et chantilly mascarpone -* ***10 €***
Le chou *– Ganache noisette, praliné et caramel -* ***12 €***
La madeleine *– Ganache, crémeux et suprêmes d'agrumes -* ***14 €***
Café gourmand / Rhum arrangé maison Gourmand *- Les 3 douceurs -* ***12 € / 15 €***

FAGOT PARIS

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
PRIX NET - SERVICE COMPRIS