

MENU DU SOIR

Papillons & Co

M E N U S

Entrée & plat
Starter & main course

ou

Plat & dessert
main course & dessert

39€

Entrée, plat & dessert
Starter, main course & dessert

49€

Un verre de vin ou champagne inclu
Glass of wine or champagne included

Pour les
gourmands ♡

ENTRÉES

Entrée du moment des chefs 11€ 🍀

Chef's seasonal starter

Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto rosso, pignons de pin 11€

Apulian burrata, cherry tomatoes, red pesto, pine nuts

Vitello tonnato, sauce tonnata, câpres, huile d'olive 11€

Vitello tonnato, tuna sauce, capers, olive oil

Foie gras, pain aux figues, chutney de poire 11€

Foie gras, fig bread, pear chutney (Hors formule)

PLATS

*Hors formule *Off formula

Coquillettes à la truffe, comté 24 mois, pickles de graines de moutarde

(Jambon truffé +4€) 22€ 🍀

Mini elbow pasta with truffle, 24-month aged Comté, pickled mustard seeds (Truffled white ham +4€)

Burger de bœuf, sauce cocktail, cheddar, cornichons aigre-doux, salade, frites maison 24€

Beef burger, cocktail sauce, cheddar, sweet pickles, lettuce, fries

Noix de faux-filet d'Aubrac, millefeuille de pommes de terre, oignons confits, jus de viande à la moutarde d'Orléans (Option foie gras mi-cuit +8€) 40€ *

*Aubrac rib-eye steak, potato millefeuille, caramelized onions, meat jus with Orléans mustard (Semi-cooked foie gras option +8€) **

Poisson du moment 25€

Fish of the moment

Salade César, poulet frit, croûtons, sauce César au parmesan, copeaux de parmesan 24€

Caesar salad, crispy chicken, croutons, Parmesan Caesar dressing, Parmesan shavings

DESSERTS

Entremet choco du chef Aurélien Cohen 11€

Chocolate entremet by Chef Aurélien Cohen

Riz au lait 9€

Rice pudding

Abricots rôtis romarin, ganache au chocolat blanc, crumble cacao, noix de pécan 11€

Roasted apricots with rosemary, white chocolate ganache, cocoa crumble, pecans