

GRANDS BOULEVARDS

chef : Giovanni Passerini / chef exécutif : Mariola Cid Corral

Hors d'œuvres & entrées

CHARCUTERIE ITALIENNE 19 €
Focaccia grillée au Jospier.

...
✓ TARTARE DE BETTERAVES FUMÉES 13 €
Caviar d'aubergines cuites au Jospier, ricotta fumée, panaché de feuilles.

...
HADDOCK CONFIT 13 €
Ragoût de coco de Paimpol & salade de chou.

...
CAILLE RÔTIE SUR LE COFFRE 14 €
Sucrine braisée et pistaches de Bronte.

Plats

SEICHE 27 €
Pomme de terre mitraille
à l'encre de seiche, aïoli.

...
CREPINETTE DE VEAU 26 €
Purée de panais
chou-pointu rôti, salade de cresson.

Râtes

✓ RAVIOLI DE GIOVANNI 21 €
Poireaux, noisettes & romarin

...
LINGUINE 23 €
Mulet noir en ceviche,
citron jaune, herbes de provence.

...
MEZZE MANICHE 25 €
Ragoût de canard & chanterelles sautées.

Suggestion du Chef

✓ POELEE DE CEPES ET GIROLLES 26 €
Tomate ancienne, sabayon miso

Desserts

FROMAGES 17 €
Assortiment de fromages

...
BRIOCHE FEUILLETÉE 10 €
Ganache, crème pâtissière & praliné vanille.

CHOU GARNI 10 €
Brunoise mangue-citron,
ganache noisette et huile de noisette.

GANACHE CAMEL 10 €
Glace caramélia, grué de cacao, mini-gaufre,

✓ Entrées et plats végétariens



& Option Vegane sur demande

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef Sho Ashizawa
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée

Prix net en euros - service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération