

GRANDS BOULEVARDS

chef : Giovanni Passerini / chef exécutif : Mariola Cid Corral

Starters

ITALIAN COLD CUTS 19 €
Josper grilled focaccia

✓ BEETROOTS TARTARE 13 €
Eggplant caviar, mixed herbs.

...

ROASTED QUAIL 14 €
Salad, and Bronte pistachio nuts.

...

CANDEED HADDOCK 13 €
Braised sucrin & pistachio

Main

CUTTLEFISH 28 €
Potatoes with cuttlefish ink, aioli .

VEAL CREPINETTE 28 €
Parsnip purée,
roasted cabbage & cress salad.

Pasta

✓ GIOVANNI'S RAVIOLI 21 €
Leeks, hazelnuts & rosemary.

...

LINGUINE 23 €
Black mullet fish ceviche, lemon & herbes.

FUSILLI 25 €
Duck stew, chanterelles.

Suggestion du Chef

✓ CHANTERELLE & PORCINI MUSHROOMS 26 €
Vintage tomatoes, miso sabayon

Desserts

CHEESE PLATTER 17 €
Daily cheese selection.

...

PUFF PASTRY 10 €
Ganache, pastry cream & vanilla praline .

WAFFLE 10 €

Caramelia ice cream, ganache,
salted butter caramel topped ganache.

...

CHOU 10€
Lemon-mango brunoise,
hazelnut ganache & oil

✓ 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