



La Carte

ENTRÉES

La salade du Petit Paris: burratina, magret de canard et flétan fumé	19€
Carpaccio de poulpe, pickles d'oignon rouge, huile d'olive fumée et caviar d'aubergine	21€
Thon fumé, huile de homard, cubes de pastèque et gaspacho andalou	21€
Tartare de boeuf coupé au couteau, melon, crème de raifort et huile de basilic	17€

PLATS

Carré d'agneau arrosé au beurre noisette, crème de poivrons rouges à l'ail, courgettes rôties au raz el-hanout	32€
Filet mignon de veau rôti, sauce chimichuri aux couteaux des côtes espagnoles et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	30€
Filet de bar, huile d'olive fumée et griespflutta aux olives kalamata	29€
Dos de merlu des côtes françaises, sauce hollandaise au siphon et riz vénéré croquant	27€

DESSERTS

Financier aux myrtilles, coulis de myrtilles et glace au yaourt	10€
Prunes rôties au romarin, crumble et glace vanille	10€
Dans l'esprit d'une Forêt Noire	10€
Sorbet arrosé à l'eau-de-vie Metté de Ribeauvillé	12€
Irish Coffee au Jameson	10€
L'Affogato du Petit Paris (glace vanille, chantilly et espresso)	7€
Assortiment de fromages affinés, confiture du moment	10€

Nos prix s'entendent nets, service compris, en € TTC