



La Carte

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard du Gers, brioche toastée et chutney	25€
Crevettes sauvages à crues, bouillon de carcasses façon thaï et butternut rôti	22€
Carpaccio de Saint-Jacques bretonnes, râpé de truffe mélanosporum et velouté de céleri	24€
Oeuf parfait à 64°C, escargots de Bourgogne, crème d'ail et persil	19€

PLATS

Filet de boeuf façon Rossini, foie gras poêlé, truffe mélanosporum et mousseline de pommes de terre	36€
Suprême de chapon des Landes cuit en basse température, sauce aux morilles et galette de potimarron	31€
Noix de Saint-Jacques snackées, poudre de morcilla, tombée de topinambour et émulsion au beurre blanc	34€
Dos de maigre corse rôti sur peau, crème de coco au curry vert et risotto de petit épeautre	29€

DESSERTS

Eclair du Petit Paris à la pistache et framboise	10€
Tartelette sablée, crémeux mandarine, mandarines confites et sorbet	10€
Poire pochée au vin chaud, crème de marrons et coulis de chocolat aux 4 épices	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€