



La Carte

ENTRÉES

Carpaccio de crevettes sauvages, guacamole et betteraves, pousses de mizuna rouge	19€
Salade chic du Petit Paris: Burrata, truite fumée, terrine de foie gras et magret fumée	18€ / 24€
Comme un vitello tonnato, mayonnaise aux câpres, oignons rouges en pickles	17€
Gaspacho de concombre et basilic, émulsion à la féta, cubes de saucisse fumée artisanale	15€

PLATS

Noix d'entrecôte de veau en basse température, jus de veau corsé et pavé de semoule à la tomate confite	27€
Carré d'Agneau rôti et servi rosé, caviar d'aubergines et bouloghour au raz el hanout	29€
Filet de Dorade Royale cuit sur peau, coulis corsé de tomates de saison et darphin de courgettes	24€
Filet de Maquereau laqué au miel et vinaigre de cidre, mousseline de pommes de terre aux olives kalamata	22€

DESSERTS

Melba du Petit Paris: Fraises au basilic, chantilly vanille et sorbet yaourt	8€
Tartelette sablée, crèmeux chocolat blanc et verveine, compotée d'abricots et sorbet abricot	9€
Financier au pralin, coulis de cerises et glace vanille	9€
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	9€

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