



La Carte

ENTRÉES

Anguille fumée et foie gras poêlé, tombée de poireaux aux perles de hareng et bouillon d'asperges vertes	24€
Carpaccio de grosses crevettes marinées aux algues et guacamole d'artichaut	21€
Tataki de veau et condiment façon vitello tonnato, copeaux de vieux comté	19€
Feuilleté au chèvre frais, confit d'oignons au balsamique et crème d'épinards	17€

PLATS

Ballotine d'agneau de lait "Castilla y León" en basse température, jus au thym et houmous de pois chiches à la betterave	32€
Faux-filet de bœuf maturé, sauce marchand de vin et arancini aux petits pois	31€
Médallions de lotte façon Rossini, foie gras poêlé et râpé de poutargue, jus de langoustine et purée de céleri	34€
Dos de lieu jaune rôti sur peau, asperges vertes, crème d'oseille et compression de pommes de terre au lard	28€

DESSERTS

Tartelette sablée, panna cotta à la pistache et crémeux framboise	10€
Brownie aux noisettes, ganache de pop-corn caramélisés et glace vanille	10€
Siphon de chocolat Altara 63%, confit de bananes au rhum et tuile croustillante	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