



La Carte

ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint-Jacques françaises, huile d'olive fumée, citron caviar et magret fumé	21€
Pot au feu de homard et foie gras poêlé, légumes croquants	22€
Oeufs parfait cuit à 64°C, émulsion d'artichaut et anguille fumée	19€
Tarte fine aux escargots de Bourgogne, crème fraîche au persil et à l'ail, feuilles de Mizuna rouge	18€

PLATS

Noix de ris de veau rôti au beurre noisette, jus concentré, pointes d'asperges vertes et purée de patates douces	34€
La pièce du boucher du moment grillée au sautoir, jus au thym, poêlée de rattes aux champignons du moment et lard paysan	29€
Médallions de Lotte, huile de sésame grillée, palet de semoule au safran et râpé de poutargue	28€
Dos de Skrei en cuisson lente, jus crémé de langoustines et couscous d'épeautre	27€

DESSERTS

Paris-Brest du Petit Paris, crémeux pralin, cacahuètes torréfiées et sorbet framboise	9€
Sablé breton, ananas rôti et mousse à la verveine, sorbet ananas	9€
Tiramisu autour de la mangue et spéculos	8€
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