



La Carte

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard du Gers aux 4 épices, brioche toastée et chutney du moment	20€
Noix de Saint-Jacques françaises en carpaccio dans un velouté de céleri à la truffe	19€
Maki d'omble chevalier fumé et chèvre frais aux brisures de morilles, pousses de feuilles de moutarde	17€
Oeuf parfait cuit à 64°C en meurette, escargots de Bourgogne et croutons aillés	16€

PLATS

Filet de boeuf façon Rossini, foie gras poêlé et râpé de truffe Mélanosporum, mousseline de pommes de terre	34€
Ballotine de chapon cuit en basse température, jus réduit au thym et potimarron en texture	26€
Filet de bar, jus réduit de langoustine et risotto aux morilles	28€
Dos de lieu jaune, jus concentré d'une bouillabaisse et fenouil confit	25€

DESSERTS

Poire pochée au vin chaud, crumble, coulis de chocolat et glace vanille	9€
Comme une torche au marron	9€
Paris Brest du Petit Paris au pralin et glace au miel de Garrigue	9€
Sorbet arrosé à l'eau-de-vie Metté de Ribeauvillé	12€
Irish Coffee au Jameson	10€
L'Affogato du Petit Paris	7€
Assortiment de fromages affinés, confiture du moment	7€

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