

La cuisine du Paris Nice

Entrée 7 euros, plat 15 euros et dessert 6 euros

La rilette de saumon

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne

Ou

Le croustillant de chèvre et lardons

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Le persillé de jambon à l'os du Paris Nice

Le cabillaud sauce coco et citron vert

Ou

La blanquette de la mer du marché

Ou

Le magret de canard sauce cassis (+3€)

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le filet de cochon rôti et sa chips de lard sauce Chaource

La crème brûlée du moment

Ou

Le moelleux chocolat à la framboise (9min de cuisson)

Ou

La mousse aux pommes et cidre

Ou

L'île flottante au pain d'épices de la maison Dosnon

Ou

Le Tiramisu café

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

(Plat + dessert=21 euros et entrée + plat + dessert = 28 euros)