

La cuisine du Paris Nice

Entrée 7 euros, plat 15 euros et dessert 6 euros

La mousse de tomates au basilic

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne

Ou

Le croustillant de chèvre et lardons

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Le saumon Gravlax mariné aux agrumes

Le cabillaud et sa sauce Chorizo et ail

Ou

La blanquette de la mer du marché

Ou

Le magret de canard sauce aux agrumes (+3€)

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le filet de cochon rôti et sa sauce au bleu

La crème brûlée du moment

Ou

Le moelleux chocolat aux griottes (9min de cuisson)

Ou

La panacotta du chef

Ou

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

Ou

La forêt noire du ParisNice

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

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