

La cuisine du Paris Nice

Entrée 7.20 euros, plat 14.40 euros et dessert 5.40 euros

Les gambas marinées au Pastis et sa sauce vierge

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne

Ou

**Les gésiers de volaille déglacés au vinaigre balsamique, ses lardons, son œuf poché
et sa chips de lard**

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Cromesquis de saumon et sa sauce cocktail

Le pavé de saumon, crème de maïs et polenta crémeuse

Ou

Le vol-au-vent de la mer

Ou

Le magret de canard et sa sauce marchand de vin (+3€)

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le filet mignon de porc farci aux poivrons, oignons et sa sauce au bleu

La crème brûlée infusée au poivre de Sichuan

Ou

Le crumble pommes, poires

Ou

Le flan maison au spéculos et caramel beurre salé

Ou

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

Ou

Le moelleux au chocolat au cœur caramel beurre salé

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

Supp Garniture +1.80€