

La cuisine du Paris Nice

Entrée 8 euros, plat 16 euros et dessert 6 euros

Les gambas marinées, rôties au basilic

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne

Ou

Le millefeuille à la mousse de saumon et œufs de lompe

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Les crottins de chèvre au lard et ses toasts

Le dos de cabillaud, sauce vierge et polenta crémeuse

Ou

Le vol-au-vent de la mer

Ou

Le magret de canard et sa sauce agrumes et miel (+3€)

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

La noie de joue de porc confite et sa sauce au Chaource

Le Banana split, chantilly maison

Ou

Le riz au lait maison au caramel beurre salé ou son coulis

Ou

La poire pochée au vin rouge de l'Yonne

Ou

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

Ou

Le moelleux au chocolat au cœur pistache et sa glace (9min de cuisson)

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

Supp Garniture +2€

Allergènes : Liste disponible sur demande