

La cuisine du Paris Nice

Entrée 8 euros, plat 16 euros et dessert 6 euros

Les gambas marinées, Linguine basilic

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne

Ou

Le saumon gravlax maison et sa mâche

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Le gaspacho de tomates

Le filet de Lingue bleu

Ou

La marmite de la mer du moment et son cocktail de fruits de mer

Ou

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

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

La côte de cochon sauce chorizo et ses Tagliatelles

La Fraise Melba

Ou

La Pana Cotta à la mangue

Ou

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

Ou

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

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

Supp Garniture +2€

Allergènes : Liste disponible sur demande