

La cuisine du Paris Nice

Entrée 8 euros, plat 16 euros et dessert 6 euros

Les gambas marinées et leur ratatouille et sauce tomate maison

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne

Ou

Le carpaccio de saumon mariné et sa sauce vierge

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Le duo de tartines de Chaource et Soumaintrain de la maison Leroux

Le filet de truite et ses lentilles vertes à la moutarde et herbes fraîches

Ou

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

Ou

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

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le pluma de porc sauce aigre douce aux agrumes

La crème brûlée vanille

Ou

Le pain perdu au caramel de beurre salé

Ou

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

Ou

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

Ou

L'assiette de fromages de Pascal Leroux

Supp Garniture +2€

Allergènes : Liste disponible sur demande