

La cuisine du Paris Nice

Entrée 10 euros, plat 18 euros et dessert 7 euros

La terrine de joue de bœuf et carottes

Ou

Les 9 escargots de bourgogne

Ou

Le clafoutis au Soumaintrain de Pascal Leroux et lard grillé

Ou

Les œufs pochés à la bourguignonne façon meurette

Ou

Le ceviche du marché à l'avocat et citron vert

Le pavé de sandre à la crème de crustacés

Ou

Le magret de canard sauce miel et ses pommes fruits rôties

Ou

La blanquette de saumon et cabillaud

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le filet de cochon rôti au bacon sauce chaource

La crème brûlée du moment

Ou

Le moelleux aux poires, chocolat et sorbet poire (9min de cuisson)

Ou

Le crumble pommes rôties à la cannelle

Ou

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

Ou

Savarin aux agrumes et son sorbet agrumes

Ou

Assiette de fromages de Pascal Leroux

(Plat + dessert = 25 euros et entrée + plat + dessert = 35 euros)