



Notre Carte

Chef de Cuisine : Patrice Durand

Pour Commencer

| | |
|--|-----|
| Minestrone de Légumes | 23€ |
| Bouillon clair de Langoustine, Citron rôti, Artichaut poivrade | 28€ |
| Salade César Blizzard 1963 | 28€ |
| Asperges blanches Françaises, Cuisinées simplement, Sauce Hollandaise | 25€ |
| Émietté de Tourteau, Avocat et Pomme Verte | 36€ |
| Lobster Roll, Moelleux et Croustillant | 39€ |
| Burattina, Tomates Arc en Ciel Marinées | 28€ |

Les Pâtes

| | |
|---|-----|
| Pennette cuisinées à La Norma, (V.) | 29€ |
| Spaghettis des Abruzes, Morilles de la Région | 36€ |
| Paëlla à ma façon, Risotto à l'encre | 39€ |
| Gratin de Rigatoni, Truffe noire, voile de Beaufort | 36€ |

(V) - Végétarien

Poissons

| | |
|---|------|
| Fish and Chips de Cabillaud, Mayonnaise Thaï | 39€ |
| Poulpe Nikkei grillé, Légumes rôtis | 37€ |
| Calamar, Gambas, Homard, Infusion de Citron | 40€ |
| Vol au vent de Saint-Jacques aux Ecrevisses, Petits Paris | 44€ |
| Bar Sauvage en croûte d'Herbes, Courgettes et Fenouils rôtis aux Olives | 48€ |
| Belle Sole de l'Atlantique caramélisée, Légumes aux Parfums Thaï (pour 2 pers) | 140€ |

Viandes

| | |
|---|------|
| Tartare de Bœuf au couteau légèrement fumé, Pommes Allumettes | 34€ |
| Short Ribs de Boeuf Angus BBQ, Crispy carottes | 35€ |
| Paillarde de Volaille, persillade citronnée, Pomme purée | 38€ |
| Cœur de Ris de Veau en Viennoise des sous-bois, Légumes O' Vert | 45€ |
| Milanaise « Oreille d'Éléphant », Spaghetti Al Pesto | 46€ |
| Filet de bœuf snacké au poivre noir, Gratiné de pommes de terre et topinambour | 55€ |
| Côte de bœuf, Grenailles « Coin de rue », Angus de Galice maturée 25 jours (pour 2 pers) | 140€ |