



Carte Déjeuner

Chef de Cuisine : Patrice Durand

Pour Commencer

Minestrone de Légumes	23€
Légumes du marché, (V.) Crèmeux Coco Curry et Patate Douce	23€
Salade César Blizzard 1963	28€
Tramezzini Fontina, Mortadelle Truffes	25€
Émietté de Tourteau, Avocat et Pomme Verte	36€
Saumon fumé des Iles Féroé, Asperges Vertes, Radis	35€
Lobster Roll, Moelleux et Croustillant	39€
Pizzetta blanche, Copeaux de Truffe Noire	37€
Pizzetta tomate Buratina, Basilic	27€

Les Pâtes

Pennette cuisinées à La Norma, (V.)	29€
Spaghettis Frutti Di Mare	36€
Chitarra Citron noir, Ricotta (V.)	30€
Gratin de Rigatoni, Truffe noire, voile de Beaufort	36€

(V) - Végétarien

Poissons

Fish and Chips de Cabillaud, Mayonnaise Coriandre Thai	39€
Poulpe Nikkei grillé, Légumes rôtis	37€
Calamar, Gambas, Homard, Infusion de Citron	40€
Sole Meunière, Jeunes épinards sautés	56€

Viandes

Short Ribs de Boeuf Angus BBQ, Crispy potatoes	35€
Tartare de Bœuf au couteau légèrement fumé, Pommes Allumettes	34€
Milanaise « Oreille d'Éléphant », Spaghetti Al Pesto	46€
Belle entrecôte Argentine au poivre noir Sarawak, Carottes Chantenay, échalotes confites	41€
Côtes d'Agneau grillées, Compotée d'Aubergines et Tomates	37€
Paillarde de Volaille, persillade citronnée, Pomme purée	38€
Buffet de Fromages et Desserts	17€