

|
FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

MIENU DU DEJEUNER

GOUGÈRES à la tomme de brebis (v) — 7

BACON SCONES & crème crue — 8

ENTREE-PLAT-DESSERT 34 €

ENTREE-PLAT OU PLAT-DESSERT 28 €

CHOU-FLEUR RÔTI DE LA FERME DE L'ENVOL, épices Vadouvan, praliné noisette
& pickles de chou-fleur (v)

OU

MILLE-FEUILLE DE COURGE KABOCHA, échalotes confites et pickles de potimarrons,
sauce aux algues kombu (v)

•

PÊCHE DU MOMENT LAQUÉE AU BINCHOTAN, céleri rôti & risotto de céleri

OU

POITRINE DE VEAU CUITE AU BINCHOTAN, carottes de la ferme de l'Envol, en purée
acidulée, & condiments aux fanes de carottes

•

CLAFOUTIS DE POIRE & JASMIN, crumble et crème au jasmin

OU

FROMAGE, Stilton et/ou Saint Nectaire

Prix en euros nets TTC / SC

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une
démarche d'agriculture raisonnée

Toutes nos viandes sont d'origine européenne (U.E)
(V) végétarien

LUNCH MIENU

GOUGERES with sheep milk cheese (v) — 7

BACON SCONES & raw cream — 8

STARTER-MAIN-DESSERT 34 €

STARTER-MAIN OU MAIN-DESSERT 28 €

ROASTED CAULIFLOWER FROM FERME DE L'ENVOL, Vadouvan spice, hazelnut
praliné & cauliflower pickles (v)

OR

SQUASH MILLE-FEUILLE, confit shallot and butternut pickles,
kombu seaweed sauce(v)

•

BINCHOTAN GRILLED FISH OF THE DAY, roasted celeriac & celeriac risotto

OR

VEAL BELLY COOKED ON BINCHOTAN CHARCOAL, with carrots from our ferme de
l'Envol & carrot leaves condiment

•

PEAR & JASMINE CLAFOUTIS, crumble and jasmine cream

OR

CHEESE, Stilton and/or Saint Nectaire

Prices in euros inclusive of VAT at current rate

All of our products are seasonal and are carefully sourced by Chef Greg Marchand.
They are produced by small producers respecting the environment.

All the meat served is of E.U origin
(V) vegetarian