

FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

MIENU DU DEJEUNER

GOUGÈRES à la tomme de brebis (v) — 8

BACON SCONES & crème crue — 8

ENTREE-PLAT-DESSERT 34 €

ENTREE-PLAT OU PLAT-DESSERT 28€

ŒUF PARFAIT, déclinaison de brocoli, noix & cheddar vieux

OU

CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY, crème de chou fleur, praliné noisettes, crumble de noisettes & gel de yuzu (v)

•

PÊCHE DU MOMENT GRILLÉ AU BINCHOTAN, beurre blanc aux citrons confit, tombée de chou & chou pointu à la flamme

OU

BALLOTINE DE PINTADE GRILLÉE AU BINCHOTAN, purée de carottes, pickles de carottes & chips de carottes

•

BANOFFEE, banane, noix de pécan, dulce de leche & muscade (v)

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 travaillant avec une démarche environnementale.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne (EU)
(v) végétarien

LUNCH MENU

GOUGÈRES with sheep milk cheese (v) — 8

BACON SCONES & raw cream — 8

STARTER-MAIN-DESSERT 34 €

STARTER-MAIN OU MAIN-DESSERT 28 €

SLOW POACHED EGGS, different textures of broccoli, walnuts & matured cheddar

OR

ROASTED CAULIFLOWER WITH CURRY, hazelnut praline cauliflower cream, hazelnuts crumble & yuzu gel (v)

•

GRILLED FISH OF THE DAY ON THE BINCHOTAN, beurre blanc with preserved lemon, wilted cabbage & grilled pointed cabbage

OR

BARBECUE GUINEA FOWL BALLOTINE, carrot purée, carrot pickles & carrot chips

•

BANOFFEE, banana, pecan nuts, dulce de leche & nutmeg (v)

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 is of EU origin
(v) vegetarian