aux bons enfants
Depuis 1935

MICHELIN GUIDE
2026

MENU À 43€

ENTRÉES

TERRINE D'ARTICHAUTS, FROMAGE, PANCETTA

PETITS FARCIS NIÇOIS

TARTARE DE MAIGRE, GRANNY SMITH, CORIANDRE, CITRON VERT

POTIMARRON RÔTI, RAS EL-HANOUT, YAOURT, NOISETTE

PLATS

TATAKI DE BŒUF, MÉLASSE DE GRENADE, ZAATAR, OIGNONS, FRITES

BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN PARRA, SIPHON POMME DE TERRE, POMMES

LANGUE DE BŒUF, SAUCE AU PIMENT D'URFA, PURÉE

CALAMARS FRITS, AJO BLANCO, PICKLES DE RAISIN, SHISO, SALADE

DAURADE, CÉLERI AU CUMIN, PICKLES DE CAROTTES, BEURRE AUX CÂPRES

CABILLAUD, BETTERAVE, CRÈME DE RAIFORT

AUBERGINE PANÉE, SAUCE TOMATE, GOCHUJANG, BASILIC, PIGNONS

DESSERTS

FROMAGES, CONFITURE

BABA AU RHUM, CHANTILLY

MILLE-FEUILLE NOISETTE

CRÈME BRÛLÉE AU MISO



L'accord pour le dessert (12cl.) +11€ :

Clos Uroulat, Jurançon, de Charles Hours

Un vin moelleux aux notes de mangue, abricot, miel
Frais, un bel équilibre entre sucre et acidité.

LES CARTES BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTÉES

PRIX INDIQUÉ EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICE COMPRIS