

chez cézanne

À PARTAGER

Houmous de butternut et sésame torréfié, huile au persil 14€

Piquillos, anchois fumés de Cantabrie et œuf de caille 14€

Straciatella et truffe fraîche 22€

Croustillants de chèvre et miel 14€

Vitello Tonnato 16€

Crudo de daurade royale, bouillon de poisson froid acidulé, grenades fraîches
et amandes torréfiées 19€

Couteaux grillés, sauce aux agrumes et aneth, citron noir 17€

Huitres Gillardeau n°3 (les 6) 22€

SALADES

Salade de champignons grillés, épinards et roquette marinés, noix de cajou 19€

Salade césar 21€

PLATS

Maigre de ligne à la plancha, beurre blanc au yuzu et pignons 24€

Filet de daurade royale grillé et huile d'olive de Thasos 23€

Gnocchis au ragú et légumes rôtis 22€

Cannelloni au four, ricotta et épinards, pecorino 23€

Suprême de poulet fermier basse température et jus corsé 26€

Poulpe grillé et texture de topinambour 27€

Côte de veau milanaise 38€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la truffe 8€

Haricots verts 6€

Salade de pousses d'épinards et huile à la menthe 5€

Purée de pommes de terre fumées 6€

Frites 5€

PIECES D'EXCEPTION

Txuleta de Galicia maturée 30 jours 140€

Épaule d'agneau confite 120€

DESSERTS

Churros, dulce de leche & sauce chocolat 12€

Grande madeleine et crème anglaise vanille 12€

Tiramisù au café 12€

Chouquettes et trio de sauces (chocolat, dulce de leche et crème anglaise) 12€