

Les petits princes

MENU DEGUSTATION EN 5 SERVICES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE	62 €
MENU TRUFFE EN 4 SERVICES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE	95 €

A PARTAGER

Saucisse sèche à la perche d'Aveyron	5 €
<u>Si vous voulez « pimper » vos plats de truffe noire</u>	15 €

ENTRÉES

Poireaux grillés à la flamme, mimosa & œufs de truite	12 €
Terrine de foie gras de canard à l'armagnac & chutney d'hiver	17 €
Œuf parfait, velouté de panais, noisettes & kumquat	11 €
Gambas grillées, crème de carotte à l'orientale, pignons & raisins secs	15 €

PLATS

Orecchiette aux champignons, ail rôti & huile de persil	21 €
Paleron de bœuf confit, purée de chou-fleur & romanesco en salade	24 €
Volaille fermière rôtie à la truffe noire, topinambours & jus truffé	39 €
Saumon grillé, patate douce aux épices cajuns, soja & cacahuètes	24 €
Noix de Saint-Jacques grillées, purée de pommes de terre fumée, beurre blanc aux algues & salicornes	33 €

DESSERTS

Fromages affinés	12 €
Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé, & riz soufflé	10 €
Tartelette citron, praliné pistache, chantilly au basilic	12 €
Crèmeux au chocolat noir, caramel, cacahuètes & sablé fleur de sel	12 €

Tous nos plats sont faits maison avec amour & élaborés à partir de produits bruts

Les Petits Princes – 26 rue du val d'or – 92150 SURESNES – 01 41 47 87 61

Prix nets en euros – taxes & service compris