

Les petits princes

MENU DEGUSTATION EN 5 SERVICES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE 65 €

A PARTAGER

Saucisse sèche à la perche d'Aveyron 5 €

ENTRÉES

Poireaux grillés à la flamme, mimosa & œufs de truite 12 €
Terrine de foie gras de canard à l'armagnac & confit d'oignons Yassa 17 €
Tomates anciennes comme une salade grecque 14 €
Tartare de maigre, coriandre, grenade & leche de tigre 16 €

PLATS

Orecchiette, pesto à la noisette, parmesan & roquette 23 €
Épaule d'agneau braisée, boulgour cuisiné & harissa douce 27 €
Quasi de veau rôti, sauce au poivre vert & asperges gratinées 35 €
Daurade royale grillée, caviar de fenouil, courgettes & sauce vierge 26 €
Lieu jaune, fèves, épinard & chorizo cuisinés, lait d'amande infusé 28 €

DESSERTS

Fromages affinés 12 €
Riz au lait à la vanille, caramel laitier & pop-corn 10 €
Tartelette fraise/verveine, chibouste à l'amande, sorbet fraise 14 €
Crèmeux chocolat/coco, tuiles & caramel au lait de coco 13 €

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