

Le Pompon .

LES COQUETTERIES .

(À partager)

- Pinces de crabe, mayo 28
- Croque Pompon truffé, Comté 24 mois 22
- Ibérico & ficelle toastée, tomates 58
- Maïs croustillant, spicy mayo 21
- 3 belles tranches de foie gras, ficelle toastée 39
- Caviar Oscietre 50g & condiments 300

LES ENTRÉES .

- Asperges vertes, beurre citronné, oeufs de truite 24
- Carpaccio d'artichaut, vinaigrette de Paris 20
- Tarte fine aux champignons 22
- Duo de poissons crus, bar et thon, huile d'olive, citron 26
- Petit tartare de bœuf, œuf de caille 20
- Veau en dentelle, sauce tonnato 22
- Oeuf bio molet, asperges vertes, morilles 22

- Haricots verts, vieux parmesan, vinaigrette truffée 27
- Salade de quinoa, crabe, légumes croquants, huile d'olive citron 38



LES PLATS .

(une garniture au choix)*

Pavé de saumon, sauce vierge*	30
Dos de cabillaud rôti, sauce grenobloise à l'aneth*	32
Spicy Lobster Linguini, homard, piment doux	52
Poulet aux morilles, crème d'Isigny*	49
Côte de veau 300g, beurre noisette au citron*	38
Filet de bœuf 180g, sauce au poivre noir*	54
Ricotta and spinach ravioli, lemon butter	32

À PARTAGER .

(deux garnitures au choix)

Sole meunière 1kg

180

Côte de bœuf maturée 1kg

(Sauces : Poivre / Béarnaise)

150

LES ACCOMPAGNEMENTS .

Frites maison croustillantes	10
Crispy grenailles	12
Purée de carottes Pompon's style	10
Mesclun moutardé	12
Haricots verts persillés	12
+ Supplément caviar Oscietre 15g	40

Le Pompon.

LES DESSERTS .

Tarte fine à la framboise	18
Île flottante, caramel croquant	14
Carpaccio d'ananas, fraises et sorbet fraise	18
Fondant au chocolat, crème anglaise.....	16
Coupe glacée "miss Pompon"	16
Coupe Colonel	12

À PARTAGER .

Midnight Churros – sauce chocolat 24

Pavlova géante fruits de saison 68