Le Pompon

LES COQUETTERIES

(À partager)

Croque Pompon truffé, Comté 24 mois 24

Cecina de Wagyu, ficelle toastée, tomates confites 38

Maïs croustillant, spicy mayo 22

Pommes Dauphine, caviar Impérial de Sologne 34

Gougères au fromage 18

3 belles tranches de foie gras, ficelle toastée 42

Caviar Oscietre *50g* & condiments 300

LES ENTRÉES

Carpaccio d'artichaut, vinaigrette de Paris 22

Tarte fine aux champignons et foie gras 28

Carpaccio de Saint-Jacques, crème d'Isigny, truffe noire 32

Œuf parfait, champignons sauvages 26

Mini tartare de bœuf, œuf de caille 20

Veau en dentelle, sauce tonnato 22

Duo avocat-bar, huile d'olive et citron 26

Haricots verts, vieux parmesan, vinaigrette truffée 27

Salade de homard, légumes de saison croquants, quinoa soufflé 42

P.

LES PLATS .

(Une garniture au choix)*

Pavé de saumon, sauce maltaise* 32
Dos de cabillaud aux herbes, beurre blanc* 38
Spicy Lobster Linguine, homard, piment doux 52
Filet de bœuf 180g, sauce au poivre noir* 49
Poulet aux morilles, crème d'Isigny* 38
Crispy Parmentier de canard 42
Ravioles ricotta, épinards, beurre truffé 42

À PARTAGER .

(Deux garnitures au choix)

Sole meunière *1kg*
185

Côte de veau maturée *1kg*
(Sauces : Poivre / Béarnaise)
160

LES ACCOMPAGNEMENTS .

Frites maison croustillantes 10
Gratin dauphinois 12
Purée de carottes, Pompon's style 10
Mesclun moutardé 12
Haricots verts persillés 12
Maïs épicé 10

+ Supplément caviar Oscietre 15g 40

Le Pompon

LES DESSERTS

Île flottante, caramel croquant 14
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue 18
Fondant au chocolat, crème anglaise 16
Tarte Tatin, crème fraîche 18
Coupe Colonel 12

À PARTAGER

Beau financier aux poires, glace vanille 22
Midnight Churros – sauce chocolat 24
Pavlova géante fruits de saison 68