

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 •

- Carpaccio d'artichaut, vinaigrette moutardée 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
- Cassolette de champignons, œuf poché, sabayon 18
- Haricots verts, vinaigrette truffée, vieux parmesan 27
- Endives, gorgonzola, poire, noix de pécan caramélisées 20



LES PLATS .

(une garniture au choix)*

Pavé de saumon, sauce aux herbes fraîches*	30
Dos de cabillaud vapeur, beurre blanc*	32
Spicy Lobster Linguini, homard, piment doux	52
Filet de bœuf 180g, sauce au poivre noir*	49
Poulet aux morilles, crème d'Isigny*	38
Crispy parmentier de canard	34
Rigatoni aux morilles, parmesan	38

À PARTAGER .

(deux garnitures au choix)

Sole meunière 1kg

180

Épaule d'agneau confite

170

Côte de bœuf maturée 1kg

(Sauces : Poivre / Chimichurri / Béarnaise)

150

LES ACCOMPAGNEMENTS .

Frites maison croustillantes	10
Gratin dauphinois	12
Purée de carottes Pompon's style	10
Mesclun moutardé	12
Haricots verts persillés	12
Supplément truffe noire 5g	25
Supplément caviar Oscietre 15g	40

Le Pompon •

LES DESSERTS •

Tarte fine aux pommes, glace vanille	16
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue	16
Île flottante, caramel croquant	14
Fondant au chocolat, crème anglaise	14
Coupe Mont-Blanc, crème de marron, Chantilly	18
Colonel glacé	12

À PARTAGER

Midnight Churros – sauce chocolat

24

Pavlova géante mangue-passion

68