



MADAME PAMPA

*Suggestions des fêtes**

ENTRÉES

Gravlax de saumon mariné, aneth, baies roses, crème ciboulette, toasts	21€
Escargots de Bourgogne x6 / x12	15€ / 25€
Foie gras mi-cuit à la truffe, chutney d'oignons rouges, toasts	21€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, roque de saumon	22€

PLATS

Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre	38€
Filet de sole en ballotine aux girolles, crème de crevettes au cognac, fondue de poireaux	38€
Confit de canard, pommes sarladaises	26€
Pavé de saumon mi-cuit, courgettes grillées, sauce vierge	27€

DESSERTS

Bûche de Noël à la crème de marron et vanille, noisettes torréfiées	15€
Charlotte au chocolat, framboises, crème de mascarpone	14€
Tarte tatin aux pommes, crème fraîche	14€
Tarte au citron meringuée	14€

RÉSERVER

**Les suggestions des fêtes vous sont proposées du 24 décembre à 18h jusqu'au soir du 25 inclus, puis du 31 décembre à 18h jusqu'au soir du 1er janvier inclus.*



MADAME PAMPA

*Suggestions for the festive season**

STARTERS

Marinated salmon gravlax, dill, pink berries, chive cream, toasts	21€
Burgundy snails x6 / x12	15€ / 25€
Semi-cooked foie gras with truffle, red onion chutney, toasts	21€
Carpaccio of scallops with citrus fruit, salmon roe	22€

MAIN DISHES

Beef filet Rossini, pan-fried foie gras, potato mousseline	38€
Fillet of sole in ballotine with chanterelle mushrooms, shrimp cream with cognac, leek fondue	38€
Duck confit with Sarlat potatoes	26€
Semi-cooked salmon steak, grilled zucchini, virgin sauce	27€

DESSERTS

Christmas log with chestnut cream and vanilla, roasted hazelnuts	15€
Chocolate charlotte with raspberries and mascarpone cream	14€
Apple tarte tatin with crème fraîche	14€
Lemon meringue pie	14€

BOOK A TABLE

**Holiday suggestions are available from December 24th at 6pm to the evening of December 25th,
then from December 31st at 6pm to the evening of January 1st.*