Suggestions des fêtes
MADAME PAMPA

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit 22 €
toast, chutney d'oignons

Escargots x6 : 12 € / x12 23 €

Huîtres Saint-Vaast n°3 x6 12 € / x14 28 €

Saumon fumé et ses toasts 22 €
crème à l'aneth

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 21 €

PLATS



Magret de canard aux figues 29 €
purée de vitelottes

Filet de bœuf Rossini 38 €
pommes Pont-Neuf

Suprême de chapon 28 €
crème de morilles, linguines

Pavé de saumon mi-cuit 28 €
purée de pommes de terre à la truffe

Noix de Saint-Jacques en persillade 28 €
tombée d'épinards

DESSERTS

Assortiment de fromages 15 €
Tomme du Berry à la truffe, Saint-Nectaire, Roquefort

Mont-Blanc aux marrons glacés 14 €

Carpaccio d'ananas 14 €
glace coco

Bûche de fêtes 13 €
noix de pécan, caramel au beurre salé

Mi-cuit au chocolat 14 €
cœur caramel, framboises

Réserver

Festive Specials

MADAME PAMPA



STARTERS

Semi-Cooked Duck Foie Gras €22
Toast, onion chutney

Snails x6 €12 / x12 €23

Saint-Vaast No. 3 Oysters x6 €12 / x14 €28

Smoked Salmon with Toast €22
Dill cream

Scallop Carpaccio with Citrus Fruits €21



MAIN COURSES

Duck Breast with Figs €29
Vitelotte purple potato purée

Rossini Beef Fillet €38
Pont-Neuf fries

Capon Supreme €28
Morel cream sauce, linguine

Lightly Cooked Salmon Fillet €28
Truffle mashed potatoes

Garlic and Parsley Scallops €28
Wilted spinach

DESSERTS

Selection of Cheeses: €15
Truffle Tomme du Berry, Saint-Nectaire, Roquefort

Mont Blanc with Candied Chestnuts €14

Pineapple Carpaccio €14
Coconut ice cream

Festive Yule Log €13
Pecans, salted butter caramel

Warm Chocolate Fondant €14
Caramel centre, raspberries

Book a Table