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

Suggestions des fêtes
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

Réserver