



AFTERWORK+ 2 VERRES DE VIN = 20€

TARAMA MAD MEN

Piment fumé & d'Espelette, zestes de citron vert

BURRATA DES POUILLES ÉPICÉE

Riquette, pousses d'épinard et céleri, huile d'olive « Monini », pickles de poire façon Mostarda & carta musica

PLAT+VERRE DE VIN = 25€

PÂTES ARTISANALES DU MOMENT

Stracciatella au piment d'Espelette fumée au thym, osso buco de veau lié à la fondue d'oignons, pickles de butternut

SALADE MAD MEN

Dinde épicée frite aux céréales, mesclun maraîcher, fêta, riquette, olives Kalamata, datterino, kimchi maison, mayonnaise citronnée au parmesan & carta musica

PLAT + VERRE DE VIN = 30€

FILET MIGNON DE VEAU FRANÇAIS

Purée de céleri rave « Monarch », montée au beurre de cognac « Bourgoin » et muscade, artichauts à la romaine, parmesan de vache rouge et jus de veau

QUEUE DE BOEUF CONFITE

Au vin rouge épicé, choux de "Pontoise d'Antan" braisé, poireau crayon, cébettes et salsifis rôtis

Verre de vin : Blanc - Chardonnay, JC Garnier, 2019

- Duckman, Portugal, 2020

Rouge - Côte du Rhône, « Amour de fruit », 2020

- Uivo Rabigato, Portugal, 2020