



le pial



Picorer



Pour commencer

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa, noisettes	12 €
Salade de haricots verts et foie gras, vinaigrette moutardée	18 €
Pâté en croûte au foie gras et volaille de chez Olivier Brosset, pickles de légumes	19 €
Burrata à partager (300g), tomates multicolores	29 €
Carpaccio de daurade royale, marinade citron gingembre	18 €
Frisée aux lardons, croutons, œuf mollet	16 €
Saumon fumé de la Maison Nordique, pain de campagne Poujauran grillé crème fouettée aux herbes	25 €
Caviar impérial Baeri de Sologne 30g	95 €

Ensuite

Poulet rôti de mon enfance dans son jus, frites, mayonnaise maison	29 €
Linguine crémeuses au homard bleu	39 €
Côtelettes d'agneau rôties, jus au thym, gratin dauphinois	32 €
Dos de cabillaud poêlé, beurre blanc, tombée d'épinards frais	26 €
Filet de turbot rôti, sauce hollandaise, pommes vapeur	38 €
Artichauts poivrade, crème d'artichaut au vieux parmesan (v)	25 €
Cœur de filet de bœuf, sauce au poivre, frites maison	41 €

Partage

Côte de bœuf Simmental (1kg, pour 2), frites maison, salade verte, béarnaise et mayonnaise	110 €
Belle sole meunière ou grillée (1kg, selon arrivage), purée maison	120 €

Juste à côté

Haricots Verts / Frites maison / Pomme purée / Épinards frais	7 €
Cœur de laitue	9 €

Fromage

Fromage de chèvre affiné du père Fabre, confiture de cerise noire	14 €
---	------

Pour finir

Mousse au chocolat maison, individuelle ou à partager	12 € / 25€
Millefeuille croustillant du Piaf	15 €
Assiette de fruits rouges et chantilly vanille	14€
Ile flottante du chef, caramel beurre salé, noisettes croquantes	14€
Tarte aux figues maison, glace vanille	14€
Coupe de sorbet, tuile croquante	12 €
Coupe Colonel	12 €
Coupe de fruits de saison à partager	28 €

Chez nous tout est fait maison avec un soucis extrême de qualité dans le choix des produits.
Prix net en Euros. Service inclus 15 % . Tous nos plats sont faits maison. Nous n'acceptons pas les chèques. Toutes nos glaces viennent de chez Philippe Faur, artisan glacier de renom.