

**Formule à 38 €** (entrée, plat et dessert),  
valable uniquement sur les plats signalés par un astérisque\*.

### Entrée

- \* Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 11 €
- \* Terrine de canard de Vendée au cognac. 11 €
- \* Asperges vertes rôties, œuf « parfait », jambon Serrano. 11 €

\*\*\*

Poulpe snacké, crémeux de brocolis, chorizo ibérique et ail des ours. 17 €  
Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes. 18 €

### Plat

- \* Poisson du marché. 23 €
- \* Galette de jarret et pieds de cochon fermier, pomme purée. 23 €
- \* Suprême de pintade fermière, carottes rôties et petits pois. 23 €

\*\*\*

Carré d'agneau rôti au romarin, « grenailles » de Noirmoutier et shiitakés. 33 €  
Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 26 €

### Dessert

- \* Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème, 20ème arr.). 10 €
- \* Nage d'ananas et framboises à la menthe fraîche. 10 €
- \* Moelleux au chocolat Valrhona®, glace à la vanille bourbon. 10 €
- \* Baba au rhum brun agricole de Martinique et chantilly. 10 €
- \* Crumble aux fraises et rhubarbe, glace au yaourt. 10 €

\*\*\*

Soufflé chaud au Grand-Marnier® (à commander en début de repas). 14 €

Nos glaces et sorbets sont fabriqués artisanalement par la Compagnie du Dessert.  
Nos prix s'entendent TTC - Service compris.

