



*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. 10 €

* Terrine de gibier maison au cognac. 10 €

* Velouté de courge kabocha, œuf parfait et chorizo ibérique. 10 €

Ceviche de coquilles Saint-Jacques, crémeux de betteraves et radis roses. 19 €

Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes. 17 €

Plat

* Poisson du marché. 23 €

* Foie de veau poêlé au vinaigre de Xérès, pomme purée. 23 €

* Échine de cochon fermier snackée, légumes de saison. 23 €

Tourte de canard Colvert au foie gras de canard. 34 €

Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 25 €

Dessert

* Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème, 20^{-ème} arr.). 10 €

* Nage d'orange sanguine et pomélo aux épices douces. 10 €

* Sablé breton au citron, meringue à l'italienne, sorbet framboise. 10 €

* Baba au rhum, chantilly au citron vert. 10 €

* Cake moelleux au chocolat Valrhona®, crème glacée au Guanaja. 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.



Michelin bib gourmand Depuis 2018