

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 cochon fermier au foie gras. 11 €
- * Fricassée d'asperges blanches, œuf parfait et haddock. 11 €

Salade de homard breton, légumes croquants, vinaigrette à la framboise. 24 €
Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes. 19 €

Plat

- * Poisson du marché. 23 €
- * Filet mignon de cochon rôti, mousseline de patate douce et petit pois. 23 €
- * Tête de veau poêlée, légumes de saison, sauce tatare. 23 €

Côte de veau de Lozère rôtie au thym, grenailles de Noirmoutier, shitaké. 33 €
Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 26 €

Dessert

- * Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème, 20 ème arr.). 10 €
- * Nage d'abricot à la verveine et fruits rouges. 10 €
- * Cake moelleux au chocolat Valrhona, sorbet à la framboise. 10 €
- * Baba au rhum brun agricole de Martinique et chantilly. 10 €
- * Éclair à la vanille Bourbon et aux fraises. 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 2022