



*Formule à 37 € * (entrée + plat + dessert),*

Valable uniquement sur les plats signalés par un astérisque.

Entrée

* Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 10 €

* Pressé de paleron de bœuf confit, caviar d'aubergine. 10 €

* Velouté de courgettes glacé, brousse au basilic, chorizo ibérique. 10 €

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

Salade de homard Breton, légumes croquants, vinaigrette à la framboise. 22 €

Plat

* Poisson du marché. 23 €

* Pomme de rognons de veau, jus brun à la moutarde et purée. 23 €

* Échine de cochon fermier confite, poêlée de légumes d'été. 23 €

Carré d'agneau de Lozère rôti au romarin, girolles et grenailles. 33 €

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

Dessert

Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème 20ème arr.). 10 €

* Nage d'abricot à la verveine citronnelle et fruits rouges. 9 €

* Pavlova aux fraises et compotée de rhubarbe. 9 €

* Baba au rhum, chantilly au citron vert. 9 €

Tarte au chocolat Valrhona, sorbet à la framboise. 10 €

Soufflé chaud au Grand-Marnier. 14 €

Nos prix s'entendent TTC - Service compris.



Michelin bib gourmand Depuis 2018