

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 Challans au cognac. 11 €
- * Gaspacho de tomates à l'Andalou, brousse au basilic. 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 €
- * Fricassée de rognons de veau à la moutarde, pomme purée. 23 €
- * Échine de cochon fermier confite, poêlée de légumes de saison. 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 €
- * Gros choux « crousty-chaud » au chocolat Valrhona®, glace vanille. 10 €
- * Baba au rhum brun agricole de Martinique et chantilly. 10 €
- * Crumble aux pêches et fraises, 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.

