



*Formule à 37 € * (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 cochon fermier au foie gras de canard. 10 €

* Houmous de coco de Paimpol, œuf parfait et jambon Serrano. 10 €

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

Salade de homard breton au basilic, rémoulade de céleri et haricots verts. 23 €

Plat

* Poisson du marché. 23 €

* Filet de canette rôti, figues et pommes. 23 €

* Tête de veau snacké, sauce tartare et légumes d'été. 23 €

Ris de veau poêlé meunière, grenailles et carottes rôties au romarin. 34 €

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

Dessert

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

* Nage de pêches et fraises à la menthe fraîche. 10 €

* Pavlova aux figues et compotée de fraises. 10 €

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

* Profiteroles au chocolat et pistache. 10 €

Soufflé chaud au Grand-Marnier. 14 €

Nos prix s'entendent TTC - Service compris.



Michelin bib gourmand Depuis 2018