



*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 €
- * Pressé de jarret de bœuf au foie gras de canard. 10 €
 - * Fricassée de bulots, girolles et courgettes. 10 €
 - Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes. 17 €
- Bisque de homard breton, artichaut et estragon. 18 €

Plat

- * Poisson du marché. 23 €
- * Cœur de veau en persillade, girolles et pomme purée. 23 €
- * Poitrine d'agneau snackée, ragoût de coco de Paimpol. 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