



*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 gibier maison au cognac. 10 €

* Velouté de chou-fleur, œuf parfait et jambon Serrano. 10 €

Salade de St-Jacques poêlées, mousseline de butternut et châtaignes. 19 €

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

Plat

* Poisson du marché. 23 €

* Galette de pieds et jarrets de cochon fermier, pomme purée. 23 €

* Bas de carré de veau fermier snacké, poêlée de légumes de saison. 23 €

Tourte de lièvre de Sologne au foie gras de canard. 34 €

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

Dessert

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

* Nage d'ananas et grenades à la menthe fraîche. 10 €

* Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace à la vanille. 10 €

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

* Cake moelleux au chocolat noir Valrhona, sorbet à la framboise. 10 €

Soufflé chaud au Grand-Marnier (à commander en début de repas). 14 €

Nos prix s'entendent TTC - Service compris.



Michelin bib gourmand Depuis 2018