

Formule à 40 € (entrée, plat et dessert),
Valable uniquement sur les plats signalés par un astérisque*.

Entrée

- * Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 12 €
- * Ravioles de ricotta et artichauts au basilic. 12 €
- * Pressé de joues et jarrets de bœuf, chutney d'oignons. 12 €

Poulpe snacké, caviar d'aubergines et chorizo ibérique. 18 €
Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, chutney aux figues. 19 €

Plat

- * Poisson du marché. 26 €
- * Rognons d'agneau en persillade, pomme purée. 26 €
- * Filet mignon de cochon rôti, poêlée de légumes. 26 €

Côte de veau rôtie au thym, grenailles et girolles poêlées. 34 €
Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 28 €

Dessert

- * Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème, 20^{ème} arr.). 11 €
- * Nage de nectarines et fruits rouges à la menthe fraîche. 11 €
- * Sablé breton, ganache au chocolat Valrhona®, glace à la vanille. 11 €
- * Baba au rhum brun agricole de Martinique. 11 €
- * Gros choux aux figues et pistaches grillées. 11 €

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

Un tableau de présence des allergènes est à votre disposition.
Nos glaces et sorbets sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.
Nos prix s'entendent TTC - Service compris.

