

Formule à 42 € (entrée, plat et dessert),

Valable uniquement sur les plats signalés par un astérisque.*

Entrée

- * Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 12 €
- * Asperges blanches rôties, sauce Hollandaise, ail des ours. 12 €
- * Pressé de paleron de bœuf confit, compotée d'oignon et balsamique. 12 €



Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, chutney de pommes. 21 €
Vol au vent aux ris de veau, quenelles de volaille et champignons. 25 €

Plat

- * Poisson du marché. 27 €
- * Terrine de boudin noir snackée, pomme purée. 27 €
- * Cuisse pintade fermière rôtie, shitakés et 'grenailles' de Noirmoutier. 27 €



Tourte de canard de Vendée au foie gras, mesclun Niçois. 37 €
Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 29 €

Dessert

- * Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème, 20^{ème} arr.). 12 €
- * Nage d'ananas et fraises à la menthe fraîche. 12 €
- * Sablé breton à la rhubarbe et fraises, crème glacée à la vanille. 12 €
- * Baba au rhum brun agricole de Martinique. 12 €

Crousty-chaud chocolat Valrhona®, crème glacée à la pistache. 12 €



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.

