

## *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, jambon de Bayonne. 12 €
- \* Terrine de lapin mariné au cognac, pickles de légumes. 12 €



Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, chutney de pommes. 21 €  
Salade de homard breton, légumes croquants, vinaigrette à la framboise. 27 €

### *Plat*

- \* Poisson du marché. 27 €
- \* Fricassée de rognons à la graine de moutarde, pomme purée. 27 €
- \* Échine de cochon confite, puis snackée, légumes de printemps. 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<sup>ème</sup> arr.). 12 €
- \* Nage de fraises et rhubarbe à la menthe fraîche. 12 €
- \* Le fraisier des Canailles. 12 €
- \* Baba au rhum brun agricole de Martinique. 12 €
- \* Moelleux au chocolat Valrhona®, crème glacée à la vanille. 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.



Michelin bib gourmand 2024