

Menu du jour (19.50€)

Servi uniquement du mardi au vendredi midi
(hors jours fériés et jours d'exceptions. Ne
pourra pas être servi en cas de réservation The
Fork)

Entrée du jour

*

Plat du jour

*

Dessert du jour

Menu du Rohan (45€)

- Tartare de veau sauce gribiche
- L'assiette gourmande (foie gras maison, terrine de volaille & magret fumé maison) - *Supplément 3€*
- Nouilles sautées aux crevettes sauce thaï

* * * * *

- Le confit de canard sauce au thym
- Le poisson selon l'arrivage de Rungis
- Le sélection bouchère du chef

* * * * *

- Le chariot du terroir (Plateau de fromage, limité à 3 morceaux par menu)

* * * * *

- Poires pochées façon melba
- Baba au Rhum & sa chantilly
- Tiramisu au chocolat

Menu découverte (75€)

Faites confiance au chef dans ce menu en 4 services
à l'aveugle, de l'entrée au dessert, et laissez-vous
guider par son inspiration.

Ce menu inclut également 3 verres de vins, accordés
à l'inspiration du chef.

Menu dégustation (95€)

Sur le thème du homard breton (vin inclus)

Les plats ainsi que les vins indiqués ci-dessous peuvent être amenés à changer selon Rungis

- Salade de homard breton tiède et sa vinaigrette aux agrumes

Servi avec un verre de saucerre blanc

- La raviole de homard maison

Servi avec un verre de Pouilly Fumé

- Le trou normand

Et son calvados de 18 ans d'âge

-Le duo de homard & poisson du marché

Servi avec un verre de Pessac Blanc

- Les affinités du terroir

Servi avec un verre de Bordeaux rouge

- Le dessert du chef

La carte de nos allergènes est disponible sur demande