

## 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 (47€)

- Risotto aux asperges & copeaux de bacon fumé
- L'assiette gourmande (foie gras maison, tartare de saumon, magret de canard fumé) - *Supplément 3€*
- Flanc de tourteau accompagné de ses crevettes  
\* \* \* \* \*
- La pièce du boucher
- Le poisson selon l'arrivage de Rungis
- Filet mignon de veau au miel  
\* \* \* \* \*
- Le chariot du terroir (Plateau de fromage, limité à 3 morceaux par menu)  
\* \* \* \* \*
- Tiramisu aux framboises
- Le trio de chocolats
- Verrine de fruits frais, chantilly & son coulis

## 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 (97€)

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**