

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

- Gambas aux tagliatelles sauce thaï
- L'assiette gourmande (foie gras maison, émietté de canard, magret de canard fumé) - *Supplément 3€*
- Flanc d'ail aux escargots & parmesan, crème basilic

* * * * *

- Souris d'agneau confite
- Le poisson selon l'arrivage de Rungis
- Tête de veau sauce gribiche

* * * * *

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

* * * * *

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Crêpe farcie d'une chiboust, sauce caramel
- Poire pochée 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 (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