

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'arrivée 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 du Rohan (47€)

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 sancerre 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