

# Menu du de 26 au 29 mai 2026

**Entrée, plat, dessert : 45.00 €**

**Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €**



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

## Entrées

---

Tartare de saumon aux herbes fraîches, rémoulade de céleri aux algues dulse	13,00 €
Fricassée d'asperges blanches et fèves, œuf parfait, cecina de bœuf	13,00 €
Terrine de cochon aux pistaches, pickles de légumes	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

## Plats

---

Le poisson du marché	28,00 €
Cuisse de lapin farcie aux pruneaux et au lard fumé, carottes au four et petits pois	28,00 €
Foie de veau poêlé au vinaigre de Xérès, pommes purée	28,00 €
Rumsteck de bœuf poêlé, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

## Desserts

---

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille Bourbon	12,00 €
Pavlova à la rhubarbe et aux fraises, glace au yaourt bulgare	12,00 €
Baba au rhum, crème à la mascarpone	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16,00 €



Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles   
Pigalle

# Menu du de 26 au 29 mai 2026

**Entrée, plat, dessert : 45.00 €**

**Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €**



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Nos prix s'entendent TTC - Service compris

*les Canailles*   
Pigalle

# Menu du de 26 au 29 mai 2026

**Entrée, plat, dessert : 45.00 €**

**Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €**



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Nos prix s'entendent TTC - Service compris

*les Canailles*   
Pigalle