

Menu du de 6 au 17 juillet 2026

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Entrées

Poulpe snacké, mousseline d'artichaut et chorizo ibérique	13,00 €
Tomates anciennes multicolores au basilic, crémeux de mozzarella et jambon serrano	13,00 €
Ceviche de bar à la coriandre fraîche et citron vert	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

Plats

Le poisson du marché	28,00 €
Gigot d'agneau rôti au thym, polenta aux petits pois et caviar d'aubergines	28,00 €
Fricassée de rognons aux graines de moutarde, pommes purée	28,00 €
Rumsteck de bœuf poêlé, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Vacherin au chocolat Valrhona et pistaches du Piémont	12,00 €
Feuilleté aux fraises et à la rhubarbe, chantilly au mascarpone	12,00 €
Nage d'abricots et de fruits rouges à la menthe fraîche	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16,00 €



Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles
Pigalle

