

Menu du de 1^{er} au 4 septembre 2026

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Entrées

Pressé de pintade au foie gras, chutney d'abricots	13,00 €
Velouté glacé de courgettes, moules de bouchot et chorizo ibérique	13,00 €
Filet de maquereau grillé à la flamme, tomates ananas rôties au basilic	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

Plats

Le poisson du marché	28,00 €
Échine de cochon Duroc, cocos de Paimpol et carottes rôties au four	28,00 €
Fricassée de cœurs de canard en persillade, pommes purée	28,00 €
Rumsteck de bœuf poêlé, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Sablé breton, figues et Reines-Claudes poêlées, glace à la vanille	12,00 €
Feuilleté aux fraises et à la rhubarbe, chantilly au mascarpone	12,00 €
Nage de pêches à la citronnelle et aux fruits rouges, sorbet cassis	12,00 €
Soufflé au Grand Marnier (Supplément 3€ au menu)	16,00 €



Nos prix s'entendent TTC - Service compris

les Canailles
Pigalle

