

Menu du de 21 au 25 septembre 2026

Entrée, plat, dessert : 45.00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 39.00 €



MICHELIN BIB GOURMAND

Depuis 2013

Entrées

Espuma d'artichaut, œuf bio parfait, jambon Serrano et amandes grillées	13,00 €
Thon blanc de Bretagne mariné au citron vert et au basilic, Granny Smith et avocat	13,00 €
Terrine de cochon au poivre vert, pickles de légumes	13,00 €
Carpaccio de langue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €

Plats

Le poisson du marché	28,00 €
Gigot d'agneau rôti au thym, cocos de Paimpol et carottes fanes	28,00 €
Tête de veau snackée, sauce tartare aux herbes fraîches	28,00 €
Rumsteck de bœuf poêlé, pleurotes et pommes dauphines	28,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés "Maison Frescolet"	12,00 €
Petits choux au praliné et confit de figues de Solliès	12,00 €
Marquise au chocolat Valrhona, granola de mendiants, glace à la pistache de Sicile	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

