GRIC
maison de famille

A partager :

- Croquette de choux fleur, pomme de terre, mimolette 9e
- Foie gras mi-cuit, pain d'épices, condiment mandarine et badiane 15e

Entrées :

- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé
  [Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e
- Moules Morisseau, maïs, chorizo ibérique, coriandre 13e
- Saint Jacques au bouillon de champignons, algues nori, bonite 15e

Plats :

- Cannelloni de butternut, ricotta, châtaigne, vin jaune, noix 24e
  Supplément foie gras poêlé (6 euros)
- Cabillaud confit, coquillages, poireaux, pamplemousse, Vouvray 27e
- Côte de cochon Roi Rose, sabayon savora, oignon, coco de Paimpol 28e
- Ris de veau, gratin Dauphinois, croûtons, persil frit
  (Pour 2 personnes) 88e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages affinés, salade de saison 10e
- Baba à la poire d'Olivet, gingembre, poivre de timut 14e
- Biscuit et mousse marron, lemon curd, citron caviar de Joëlle 14e
- Profiteroles vanille, sauce chocolat dulcey, glace cacahuète 13e

Menu dégustation en 5 services

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) 55e

Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi, hors jour férié) :

Entrée/plat/dessert : 28e Entrée/plat ou Plat/dessert : 22e

Producteurs : Julien Thurel, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant, Yves De Rochefort, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Trésors de Beauce …

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.
Prix nets en euros, TVA et service compris.
Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces