GRIC
maison de famille

A partager :

- Croquette de choux fleur, pomme de terre, mimolette 9e
- Foie gras mi-cuit, figue rôtie, brioche feuille de figue, noix 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
- Veau Vitello Tonnato, aubergine, pignon de pin 14e

Plats :

- Thon rouge, curry vert, avocat, brocoli, citron confit 27e
- Gnocchi, artichaut, tomate, stracciatella, basilic 24e
- Côte de cochon Roi Rose, sabayon savora, oignon, coco de Paimpol 28e
- Ris de veau, gratin Dauphinois, croûtons (Pour 2 personnes) 88e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Pêche blanche, crémeux nougat, fleur d'oranger, meringue suisse 14e
- Fraises de Saint-Hilaire, Pithiviers, sorbet yaourt 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