

12 Trilogie des Cépages

L'enseigne Baud et Millet s'est muée en cette trilogie qui emprunte davantage au monde moderne et un peu moins au triptyque franchouille "pain, fromage, vin". Le chef s'est donc procuré un Pacojet pour travailler comme les djeuns à de nouvelles textures dans une carte qui sent bon le XXI^e siècle : cappuccino de crabe et d'écrevisse et mousse de fromage frais aux herbes, filet de saint-pierre et risotto aux cèpes, sablé breton et chocolat crémeux, ce qui n'occulte pas les plats à base fromagère, plus discrets, ni les vins de tous standings, avec près de 350 références. Moins de spécificité et de personnalité, mais un concept plus actuel et fédérateur : la clientèle tranchera.

C : 40 € • M : 27-50 €

www.trilogiedescepages.com

→ 35 rue de la Paix
Marcel-Paul (1^{er})

☎ 04 91 33 96 03

F. sam. à déj., dim., lundi
à déj., mardi à déj., 1^{er}-14
janv., 13-15 juil. et 12-19 août.
Jusqu'à 23h.

