



Notre Menu du Marché

36.5 euros (Hors boissons)

Menu élaboré par nos soins avec des produits frais

Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et œuf, gluten et arachides

Pour commencer

- * Le Panais farci à la mangue, andouille de Guéméné et piment d'Espelette
- * Le Quasi de Veau en tataki, sauce tartare et pickles de betteraves

Pour suivre

- * La Pintade farcie aux petits légumes, purée fine de rutabaga et poivre d'ailleurs
- * Le Dos de Truite saisi, salsifis et riz sauvage de Camargue, bouillon crème à l'aneth

Pour terminer

(A commander en début de repas)

- * Assortiment de glaces et sorbets maison
- * La Tarte praliné et tonka, gel de whisky, sorbet ananas

Menu déjeuner (annoncé oralement)

21€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert (hors boissons)

26€ Entrée + Plat + Dessert (hors boissons)

(Le midi uniquement, du lundi au samedi, hors jours fériés)

Tout changement dans le menu sera facturé en supplément (5 euros)

Soucieux de la qualité et la fraîcheur de nos produits, veuillez nous excuser si l'un d'eux venait à manquer

Le tableau des allergènes est disponible sur demande

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris