



Notre Menu du Marché

36.5 euros

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

*Fin boudin de Volaille croustillant, crosnes et shitakes et émulsion foie gras

* Le Saumon Label Rouge mariné à la betterave façon gravelax, crémeux avocat et caviar de Yuzu.

Pour suivre

*Le Dos de Cabillaud, purée de pomme de terre au Safran et fondue de poireaux

*Le magret de canard au sautoir, écrasé d'Agata au beurre noisette, pomme du pays rôti, jus aux épices.

Pour terminer

(A commander en début de repas)

*Comme un pain perdu, crème vanillé et glace sarrasin

*La tarte aux pommes revisitée, pomme pochée au jus de safran, gel de manzana.

Menu déjeuner (annoncé oralement)

21€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

26 € Entrée + Plat + Dessert

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

Tout changement dans le menu sera facturé en supplément

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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris