



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

- *La Marinière de maquereau, salpicon de légumes arlequin,
Vinaigrette à l'orange et piment d'Espelette.
- *L'Effiloché de canard en raviole, fèves sauce gribiche,
Parfum d'Asie

Pour suivre

- *Le Pavé de truite saumonée, couteau gratiné,
Ecrasé d'Agatha à la provençale et sauce vierge.
- *Le Quasi de veau cuit à basse température, polenta croustillante,
Petits légumes de saison et chimichuri

Pour terminer

(A commander en début de repas)

- *La Rhubarbe pochée au jus de fraise, hibiscus, pain de gènes
Et crémeux Amande.
- *Le Craquant chocolat arabica, crème brûlée au chocolat blond

Zéphyr Blue Moka.

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