

MENU DU MARCHÉ

(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTRÉES

Tartine crème aux herbes et
tomate rôtie

OU

Oeuf parfait, mousseline aux fromages

PLATS

Pavé saumon, polenta
crémeuse, sauce satay

OU

Sauté de veau marengho,
boulgour

DESSERTS

Riz au lait, coulis de framboises

OU

Confit d'abricots, streusel et sorbet
au fromage blanc

*TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES ÉGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX GRAINES
PÉTRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS ET NOS
MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS ARRIVAGES.
NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HÉSITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.*

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Tomates marinées , burrata et sorbet tomate
13.90€

OU

Saumon cru mariné aux agrumes, sésame et
herbes 13.90€

PLATS

Magret de canard et pommes grenailles,
mousseline de légumes 24.90€

OU

Risotto aux gambas et chorizo 24.90€

OU

Risotto aux légumes de saison et parmesan
16.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Assortiments de glaces et sorbets maison 6.90€

OU

Chou craquelin à la crème au praliné 8.90€

OU

Biscuit amandes et crème citron 8.90€

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 49.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Tartare de thon et gambas, sorbet passion

16.90€

OU

Foie gras poêlé, sauce gastrique et pain toasté

16.90€

PLATS

Dos de cabillaud, riz noir vénéré et jus de crustacés 30.90€

OU

Filet de boeuf, gnocchis maison, mousseline de légumes et jus de viande 32.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Assortiments de glaces et sorbets maison

6.90€

OU

Entremet mangue-citron, sorbet citron 9.90€

OU

Pavlova aux fruits rouges 9.90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX GRAINES PETRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS ARRIVAGES. NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HESITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.