

Menu du Marché

Entrée
+
Plat
+
Dessert

23 €

Oeuf mimosa & jambon Speck

Ou

Cappuccino aux herbes fraîches & crémeux de carottes au cumin

Ou

Carpaccio de thon, émincé de choux blancs & sauce polynésienne

~~~~~

Brochettes de gambas snackées, riz aux légumes  
& sauce vin blanc au curry

Ou

Croustillant d'aile de raie, écrasé de pommes de terre à la ciboulette  
& sauce tartare

Ou

Suprême de poulet, sauce Ponzu,  
tagliatelles fraîches

~~~~~

Assiette de fromages

Ou

Coupe de glace 2 boules

Ou

Biscuit sablé à la crème Tonka & quetsches rôties

Ou

Café / Thé Gourmand (supp. 3 €)

Menu des Chefs

Entrée
+
Plat
+
Dessert

34€

6 Huîtres Spéciales N°3 Nicolas Nonnet

Ou

Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge & crevettes roses

Ou

Foie gras de canard mi-cuit & son coeur tendre rhubarbe

~~~~~

Poisson noble, jus crémé vanille-citron,  
velours de petits pois à la menthe fraîche & purée de cocos

Ou

Côte de cochon (VPF) cuite basse température,  
pommes grenailles d'Hillion rôties,  
aubergines en caviar & réduction au thym

~~~~~

Assiette de fromages

Ou

Palette du Pâtissier (assortiment de 6 mignardises)

Ou

Dessert au choix à la carte