

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

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Gaspacho de tomates

PLATS

Rougail saucisse, riz pilaf
OU
Filet de lieu, pommes grenailles et
légumes

DESSERTS

Chou à la crème
OU
Biscuit sablé et crème vanille

*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.

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

*Bouillabaisse de moules, croûtons à l'ail, fenouil croquant
et écume iodée 13.90€*

OU

Oeuf parfait, crème de courge et poudre de lard 13.90€

PLATS

*Poitrine de cochon, pressé de riz à la txistorra, condiment
piperade 24.90€*

OU

*Pavé de saumon, blésotto aux légumes et jus de crustacés
24.90€*

OU

*Cuisse de canard confite, fricassée d'haricots et cocos
24.90€*

OU

Blésotto aux légumes (végétarien) 16.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

*Mirabelles pochées, crème vanille et gelée pastèque-
cardamome 9.90€*

OU

*Crèmeux citron au poivre vert, gel citron noir et meringue
9.90€*

OU

Fondant au chocolat à l'olive noire 9.90€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

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

ENTREES

*Tataki de thon rouge, émulsion céleri-vanille et
concombre mariné 16.90€*

OU

*Terrine de foie gras aux fruits secs et pain toasté
16.90€*

PLATS

*Ballotine de lotte lardée, cocos de Paimpol mijotés au
jus de paëlla et mousse au beurre noisettes 32.90€*

OU

*Faux-filet de boeuf Angus, pomme Anna et sauce
choron au Chablis 32.90€*

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

*Mirrabelles pochés, crème vanille et gelée pastèque-
cardamome 9.90€*

OU

*Crèmeux citron au poivre vert, gel citron noir et
meringue 9.90€*

OU

Fondant au chocolat à l'olive noire 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.