

MENU DU MARCHE
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FERIES)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Bruschetta à la crème aux herbes et
boeuf

OU

Tartare de concombre et gaspacho
tomates

PLATS

Suprême de volaille Label Rouge à la
crème, écrasé de pommes de terre

OU

Fregola sarda au saumon fumé

DESSERTS

Biscuit chocolat, crème mascarpone
vanille

OU

Tarte fine pommes-amandes

TOUS LES PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

ENTREES

Gaufre au saumon fumé, crème aux herbes 13.90€

OU

Focaccia à l'huile d'olive, tomates et burrata 13.90€

PLATS

Suprême de volaille Label Rouge, purée à l'huile de truffe et sauce foie gras 24.90€

OU

Dos de lieu et risotto crémeux 24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan(végétarien)16.90€

DESSERTS

Biscuit sablé, crème citron 8.90€

OU

Chou façon Paris-Brest 8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 49.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

ENTREES

Foie gras poêlé, condiment oignons 16.90€

OU

Fricassée d'escargots, mousse à l'ail des ours 16.90€

PLATS

Dos de skrei de ligne, fregola sarda et jus de crustacés

30.90€

ou

Souris d'agneau confite 7h, polenta et mousseline de

légumes 32.90€

DESSERTS

Biscuit gavotte, crème cacahuètes et ganache
chocolat 9.90€

OU

Pavlova aux fruits rouges 9.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.