

Menu du Marché

Entrée
+
Plat
+
Dessert

23 €

Tatin de butternut, émulsion de fromage de chèvre
Ou
Poireau vinaigrette, oeuf mimosa & jambon Serrano
Ou
Croustillant de la mer, crème de crustacés

~~~~~

Steak de thon snacké, quinoa & sauce soja-agrumes  
Ou  
Duo de poissons en médaillon, risotto aux herbes  
& sauce vin blanc à l'estragon  
Ou  
Butter chicken aux noix de cajou  
& riz basmati à la coriandre

~~~~~

Assiette de fromages
Ou
Coupe de glace 2 boules
Ou
Trifle aux fruits rouges
Ou
Café / Thé Gourmand (supp. 3 €)

Menu des Chefs

Entrée
+
Plat
+
Dessert

34€

6 Huîtres Spéciales N°3 Nicolas Nonnet
Ou
Tartare de saumon
& carpaccio de St Jacques aux baies roses
Ou
Foie gras de canard au cacao & son chutney mangue-gingembre

~~~~~

Pavé de poisson noble au crumble de noisettes,  
quenelle de pomme de terre Vitelotte, sauce bergamote  
Ou  
Paleron de boeuf (VBF) confit, jus iodé  
& déclinaison de légumes racines

~~~~~

Assiette de fromages
Ou
Palette du Pâtissier (Assortiment de 6 mignardises)
Ou
Dessert au choix à la carte