

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

Les Entrées 7€50

Carpaccio de Bœuf aux saveurs d'Asie

Variation autour du Saumon, Avocat & Citron Yuzu

Croustillant de Chèvre au Miel de Tilleul, Salade de Mâche à la Betterave

Crème de Lentilles du Puy, Magret fumé & copeaux de Foie Gras (+ 6 €)

Les Plats 15€00

Parmentier de Canard confit & Navet fondant

Retour du Boucher, Pommes Mitrailles & sauce Poivre

L'Instant du pêcheur, Fondue de Poireaux & Coquillages safranés

Poêlée de Gnocchis & Sot-l'y-laisse, émulsion de Poulet au Curry

Les Desserts 7€50

Café Gourmand

L'Instant sucré de Vianney

Fondant au Chocolat blanc & Pistache

Traditionnel « Paris-Brest »

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris