

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

Burrata marinée à l'Huile de Crustacés & fraîcheur de Fèves (+ 2 €)

Panna cotta d'Asperges vertes & julienne de Saumon fumé, Mousse au Yuzu

Mousseline tiède de Merlan piquée aux Ecrevisses, sauce Nantua

Salade de Perles & Crevettes à la Coriandre

Les Plats 15€00

Risotto « comme une Paëlla »

Retour du Boucher poêlé, Gratin d'«Agata » au Chaource & Jus au Romarin

L'Instant du pêcheur comme une Blanquette aux Fruits de Mer

Pluma de Cochon Ibérique rôtie, jus au Miel de « Nicolas Vallée »

& garniture Printanière (+ 4 €)

Les Desserts 7€50

Café Gourmand

L'Instant sucré de Vianney

Tartelette aux Myrtilles, crème Vanille & Fruits rouges

Brioche perdue, Sauce caramel lactée, Crème épaisse

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris