

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

*Saumon fumé « chez Nous », Mousse Yuzu & Toast au Beurre d'Algues
Pâté d'Agneau feuilleté au jus Corsé, purée de Panais & Noisettes grillées
Tronçons de Poireaux fondants, Ravigote d'œufs durs & Pancetta juste tiède
Velouté de Moules légèrement safrané & Chou-fleur craquant*

Les Plats 15€00

*Retour du Boucher au Poivre fumé, cassolette de « Grenailles » & Mesclun
L'Instant du pêcheur, Légumes d'Hiver & coulis de Potiron au Gingembre
Suprême de Pintade farci aux Champignons, jus de Carcasse & Butternut rôti
Risotto à la crème de Homard & Gambas à la Plancha (+ 5€)*

Les Desserts 7€50

Café Gourmand

La Tarte du jour « selon nos envies »

Palet fondant aux Marrons, Glace & crème « Praliné »

Carpaccio d'Ananas « Avion », fine gelée au Vieux Rhum

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris