



Menu du Marché

Du lundi 26 au vendredi 30 juillet 2021

**Uniquement le midi en semaine
Et hors jours fériés**

18 € Entrée, Plat ou Plat, Dessert

22 € Entrée, Plat et Dessert

+3 € Servi avec un verre de vin

Au choix du sommelier

Les Entrées

Le Haddock

Haddock en chiffonnade,
déclinaison de légumes croquants,
vinaigrette au citron, aioli maison

Ou

Le Concombre

En gaspacho, crème à la menthe,
noisettes torréfiées

Les Plats

La Volaille

Suprême de poulet cuit à basse température,
purée de pommes de terre, épinards sautés, sauce au cidre

Ou

La Dorade Sébaste

Filet à la plancha, purée de céleri,
pomme confite, sauce coriandre

Les Desserts

Le Chocolat

Brownie, crémeux beurre de cacahuète,
éclats de cacahuètes, glace banane

Ou

La Verveine

En panacotta, confit de fruits rouges,
sablé spéculoos, sorbet framboise

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises
et service compris

Nos viandes sont issues de troupeaux nés,
élevés et abattus en Europe