

MENU DU MARCHÉ

MENU 2 PLATS

30€

Entrée + Plat / Plat + Dessert

MENU 3 PLATS

35€

Entrée + Plat + Dessert

NOS ENTRÉES

Le blanc d'œuf cocotte façon Grand-Mère, jaune d'œuf moelleux et ses mouillettes
Émincé de thon tataki aux sésames et sa fraîcheur de concombre à la menthe
Foie gras poêlé au confit de poire à l'hydromel et son Arlette au poivre Malabar
Fricassée de Petits Gris à l'ail noir, Panais crémeux à la muscade
Assiette de 6 huîtres, pain seigle et vinaigre à l'échalote

NOS PLATS

Filet de Lieu jaune en ballotine aux écrevisses, et sa crème Nantua,
Tagliatelle à l'encre de seiche

Suprême de Volaille de Janzé aux morilles, petits légumes
et galette de pommes de terre

Confit de Porc de nos régions, Panais à la Brune, jus court,
écrasé de pommes de terre

La pièce du boucher du moment et son Os à moelle persillé,
Pommes Parisiennes, minestrone de courgettes à la tomate

NOS DESSERTS

Assiette de deux fromages

Pain perdu Muscovado aux amandes, crème glacée au café grillé

Le Nougat glacé aux fruits confits au rhum ambré
ou aux noisettes craquants, coulis passion

L'Entremet Xocoalt : en génoise, craquant et crémeux

Crème du moment et sa tuile craquante

Le café ou thé gourmand

Servi du lundi au vendredi midi et soir (hors jours fériés)

