

MENU DU MARCHÉ

FORMULE 2 PLATS 32^e

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

FORMULE 3 PLATS 37^e

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Œuf mollet frit

Crispy de maïs, piquillos doux

Gravlax de saumon aux algues

Citrons brûlés, spiruline

Tatin de betterave

Maquereaux marinés aux agrumes, éclat de meringue

Salade d'haricots verts

Condiments moutardés, magrets de canard fumés, crémeux de foie gras

PLATS

Pièce du boucher du moment

Kouign-patates, sauce à l'échalote

Pavé de lotte à l'aïgo sau

Fondue de poireaux primeurs

Râble de lapin farci

Déclinaison de carottes, sabayon au foin

Dos de lieu jaune

Asperges en textures, jus d'arêtes perlé

DESSERTS

Assiette de trois fromages

Crème brûlée vanille de Madagascar

À la flamme

Berlingot d'ananas rôti

Crème glacée au rhum

Forêt noire

À l'Amarena

Déclinaison de fruits de saison

Servi du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

Plat végétarien sur demande
Liste des produits allergènes sur demande
Prix nets / boissons non comprises / viande française

