

Le Menu du Marché

« Simplicité et authenticité »

Entrée

Plat

Dessert

19 €

Demandez
la composition de ce menu
à notre équipe de Salle

Menu non modifiable



Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

Le DEJEUNER

‘ Une cuisine française et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

Entrée + Plat, <u>ou</u> Plat + Dessert	25 €
Entrée + plat + Dessert	29 €

Les Entrées

Crème de burrata et tomates colorées,
huile de lavande, confiture de tomate Green Zebra

Gambas rôties en robe de cacao,
billes de melon au balsamique blanc, coulis de pastèque
et poivron rouge, amandes torréfiées (+3€)

Gaspacho de concombre et Granny Smith,
kiwi, feta et légumes marinés

Saumon Gravelax
au citron vert, chou-fleur en pickles, pêches et
betterave

Les Plats

Petit épeautre comme un risotto, crémeux de brocolis,
sommités de chou-fleur et brocolis, huile basilic

Epaule de veau confite aux parfums de cacao,
mouseline de maïs, abricot et jeunes pousses

Suprême de pintade en terre et mer, poulpe sauté,
orzo à l'encre de seiche, sauce marinère

Dos de merlu poché, purée de fenouil,
bisque de langoustines au chocolat blanc et citron vert,
salade de petit fenouil croquant(+3€)

Les Fromages 9 €

Assiette de 5 à 6 Fromages affinés de saison assortis, selon arrivage :
en supplément ou en remplacement du dessert

Desserts

Pâtisserie individuelle ‘Un Dimanche à Paris’, à choisir en Boutique
Croustillant chocolat noir, Lacté caramel et noisettes,
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,
Paris-New York aux cacahuètes, Tartelette du mois,
Galet au biscuit vanillé et caramel au beurre salé, ...

Entrée seule : 10 € - Plat seul : 19 €.

Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France
.Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.