

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50 (le Midi en Semaine)

Formule Entrée + Plat + Dessert 28€50 (les soirs, week-end & jours fériés)

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

Les Entrées 7€50

Salade tiède de Langue de Veau & Légumes Pickles

Saumon fumé par nos soins, Mousse Yuzu & Caviar de Hareng

Tartelette feuilletée de Boudin Blanc, Oignons confits & Moutarde

Blanquette de Haddock aux Moules safranées

Les Plats 15€00

L'Instant du pêcheur, Coquillages & variation de Céleri

Retour du Boucher, Pommes « Cocottes » & sauce Choron

Orecchiette à la crème de Reblochon, Saucisse fumée à la Plancha

Suprême de Pintade, sauce Foie Gras, Moelleux d'« Agata » aux Oignons

Les Desserts 7€50

Café Gourmand

L'Instant sucré de Vianney

Riz au Lait aux Fruits Exotiques

Tarte au Chocolat Noir, glace Vanille & fèves de Tonka

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris