

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50

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

Les Entrées 7€50

Blanc-Manger de Chèvre frais, textures de Betteraves

Carpaccio de Veau, Ravigote au Xérès & Pickles de Légumes

Saumon mariné au Citron vert, Chlorophylle de Mâche & Radis noir

Velouté de Champignons de Paris, nuage de Raifort & copeaux de Foie Gras

Les Plats 15€00

Paleron de Bœuf braisé « 12 heures », Coquillettes à la crème de Comté

Retour du Boucher poêlé, sauce Bordelaise & cassolette de Mitrailles à l'Ail confit

L'Instant du pêcheur en blanquette de Coquillages parfumée au Citron Yuzu

Risotto de Butternut aux Senteurs de Gingembre, voile de Viande des Grisons

Les Desserts 7€50

Café Gourmand de Saison

L'Instant sucré de Vianney

Tarte fine aux Pommes, Dulcey Caramel & glace Vanille

Fondant aux Marrons & praliné, Anglaise aux éclats de Noisettes

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris