



Menu du marché

Lunch menu

Carpaccio de tête de veau, sauce tartare
Veal head carpaccio, tartar sauce

ou

Tartare de saumon aux noix de cajou
Salmon tartare with cashew



Flétan cuit sur la peau, piperade et émulsion crustacée
Halibut cooked on skin piperade and crustacean emulsion

ou

Cuisse de volaille aux fruits secs, écrasé de pomme de terre à la ciboulette
Poultry leg with dried fruit, mashed potato with chives



Panna cotta à l'anis et aux fruits rouges
Panna cotta with anise and red fruits

ou

Tartelette vanille, chocolat et caramel
Vanilla, chocolate and caramel tart

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 35€

Starter, Main course, Cheeses or Desert : 35€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 43€

Starter, Main course, Cheeses and Desert : 43€