



De Novembre à fin Mars, ouvert tous les jours à l'exception des lundis et mardis

D'Avril à fin Octobre, ouvert du mercredi au vendredi

Horaires de service : de 12h15 à 13h30

Menu du Marché

Servi au déjeuner du mercredi au vendredi - *Served for lunch from Wednesday to Friday*

Foie gras fumé au sapin, melon et girolles
Smoked foie gras with fir, melon and chanterelles

ou / *or*

Carpaccio de bœuf, confiture d'olive, parmesan et chutney de cornichon
Beef carpaccio, olive jam, Parmesan and pickles chutney



Pressé de cuisse de volaille de Bresse confite, rôtie
Roasted terrine volaille from Bresse confit

ou / *or*

Saumon grillé, vierge de légumes
Grilled salmon and vegetable sauce

Garnitures : Mille-feuille de courgette, sariette et noisette
Accompaniment: Zucchini, sariette and hazelnut mille-feuille



Mousse au chocolat origine Valrhona
Chocolate mousse origin Valrhona

ou / *or*

Pannacotta à la vanille, confit de fraise Mara des bois
Pannacotta with vanilla, strawberry confit Mara des bois

Entrée, Plat, Fromages ou Dessert - *Starter, Main course, Cheeses or Dessert* 42.00

Entrée, Plat, Fromages et Dessert - *Starter, Main course, Cheeses and Dessert* 48.00

Nos prix sont indiqués nets en euros, service compris.