

Menu du marché

Du Lundi 11 mai au Vendredi 15 mai

Entrées

Gâteau de foie de volaille,

Champignons, noisettes et sauce poulette

Chicken liver terrine with mushrooms, hazelnuts, and poulette sauce

Dans l'esprit d'un œuf mimosa,

In the style of deviled eggs

Plats

Filet de truite snacké,

Risotto au citron confit et beurre blanc condimenté

Seared trout fillet with preserved lemon risotto and seasoned beurre blanc

Pressé de bœuf confit,

Pomme de terre fumée, sauce pinot estragon

Pressed confit beef with smoked potatoes and Pinot-tarragon sauce

Gourmandises

Baba au sureau et fruits rouges

Elderflower baba with red berries

Flan vanille et praliné

Vanilla and praline flan

MENU

Entrée – Plat – Gourmandise

42.00

MENU

Entrée – Plat – Sélection de fromages – Gourmandise

49.00

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*