

Menu du marché

Du Lundi 18 mai au Vendredi 22 mai

Entrées

Blinis de truite fumé,

crème de Bresse et légumes croquants

Smoked trout blinis, Bresse cream and crunchy vegetables

Arancini au citron confit et parmesan,

coulis de laitue glacé

Candied lemon and Parmesan arancini, chilled lettuce coulis

Plats

Cuisse de canette confite,

carottes rôties, sauce bigarade

Confit duck leg, roasted carrots, bigarade sauce

Filet de dorade snacké,

poireaux brûlés, sauce hollandaise

Seared sea bream fillet, charred leeks, hollandaise sauce

Gourmandises

Choux chantilly et fraises

Choux pastry with whipped cream and strawberries

Moelleux au chocolat équatorial lacté, glace vanille

Soft equatorial milk chocolate cake, vanilla ice cream

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.*