

Menu du marché

Du Lundi 01 juin au Vendredi 05 juin 2026

Entrées

Cannelloni de truite fumé à la crème de Bresse citronnée,
croquant de fenouil

Smoked trout cannelloni with lemon-infused Bresse cream and crispy fennel

Les tomates d'Antan,

basilic et espuma burrata

Heirloom tomatoes with basil and burrata espuma

Plats

Tournedos de volaille aux herbes,

navet nouveau, sauce suprême au poivre fumé

Herb-crusted chicken tournedos, baby turnips, and supreme sauce with smoked pepper

Dos de lieu noir,

fregola sarda à la courgette et son jus

Pollock fillet with zucchini fregola sarda and its cooking jus

Gourmandises

Tarte aux fraises et sorbet

Strawberry tart with sorbet

Ile flottante

Floating island

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.*