

Menu du marché

Du Lundi 08 juin au Vendredi 12 juin 2026

Entrées

L'œuf parfait Bénédicte au beurre fumé,

champignons et saucisse de Morteau

The perfect Eggs Benedict with smoked butter, mushrooms and Morteau sausage

Tarte fine aux tomates,

parmesan, pignons de pin et pesto d'herbes

Thin-crust tart with tomatoes, Parmesan, pine nuts and herb pesto

Plats

Poitrine de cochon confite,

grenailles et courgettes, jus à l'estragon

Confit pork belly, baby potatoes and zucchini, tarragon sauce

Filet de dorade sébaste snacké,

poireaux confits et jus crustacé parfumé

Seared red seabream fillet, caramelized leeks and aromatic shellfish sauce

Gourmandises

Financier au chocolat au lait, caramel et glace vanille

Milk chocolate financier with caramel and vanilla ice cream

Tartelette aux fruits rouges, chantilly et sorbet

Red berry tartlet with whipped cream and sorbet

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.*