

Menu du marché

Du Lundi 15 juin au Vendredi 19 juin

Entrées

Gaspacho de petits pois,

crème de chèvre frais

Pea gazpacho, fresh goat cheese cream

Terrine de campagne au porcelet,

pickles et salade verte

Piglet terrine, pickles and green salad

Plats

Pavé de saumon rôti,

fenouil et sauce vierge

Roasted salmon, fennel and vierge sauce

Effiloché de lapin de Bourgogne,

carottes et jus à la moutarde à l'ancienne

Pulled Burgundy rabbit, carrots and wholegrain mustard sauce

Gourmandises

Mousse au chocolat 66%

Chocolate mousse 66 %

Macaron fruits rouges et Chantilly

Red berries macaron and whipped 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.*