

Menu du marché

Du Lundi 22 juin au Vendredi 26 juin 2026

Entrées

Gaspacho de tomates,

burrata et pesto

Tomato gazpacho with burrata and pesto

Melon confit,

pastèque et feta

Candied melon with watermelon and feta cheese

Plats

Ballotine de volaille,

fricassée de blettes et crème de champignons au vin jaune

Chicken ballotine with Swiss chard fricassee and yellow wine mushroom cream sauce

Filet de sébaste snacké,

haricots verts et coulis de poivrons confits

Pan-seared redfish fillet with green beans and roasted red pepper coulis

Gourmandises

Mousse au chocolat 66%

Chocolate mousse 66 %

Pavlova aux framboises

Raspberry pavlova

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.*