

Menu du marché

Du Lundi 17 au Vendredi 22 Août 2026

Entrées

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Pastèque marinée,

crème de chèvre et jambon sec

Marinated watermelon, goat cheese cream, dry-cured ham

Plats

Pavé de saumon grillé,

fenouil croquant et vierge de légumes

Grilled salmon, fennel, vegetables

Filet de canard rôti,

polenta crémeuse aux olives, jus aux tomates confites

Roast duck fillet, creamy polenta with olives, juice with slow-roasted tomatoes

Gourmandises

Île flottante

Floating island

Baba au rhum et framboises

Rum baba with raspberries

MENU

Entrée – Plat – Gourmandise

Starter, Main course, Cheeses or Dessert

42.00

MENU

Entrée – Plat – Sélection de fromages – Gourmandise

Starter, Main course, Cheeses and Dessert

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.*