

# Menu du marché

*Du Lundi 07 septembre au Vendredi 11 septembre 2026 (hors week-end)*

## Entrées

**Velouté de butternut à la noisette,**

emulsion parmesan

*Butternut squash velouté, hazelnut, Parmesan emulsion*

**Tarte fine de tomates,**

pesto et burrata

*Tomato tart, pesto and burrata*

## Plats

**Médailillon d'églefin aux algues et citron confit,**

endives braisées et beurre blanc

*Haddock medallion with seaweed and confit lemon, braised chicory and white butter*

**Filet de canard rôti,**

choux de Bruxelles, crémeux de carottes et jus au poivre fumé

*Roasted duck fillet, Brussels sprouts, creamy carrots and smoked pepper juice*

## Gourmandises

**Reine Claude cuites et crues, sauge et granola**

*Cooked and raw Reine Claude plums, sage and granola*

**Tarte tatin aux pommes et glace vanille**

*Apple tarte tatin, vanilla ice cream*

## 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.*