

Menu du marché

Du Lundi 09 juillet au Vendredi 17 juillet 2026 (hors week-end)

Entrées

Œuf parfait,

chèvre frais et velours de petit pois

Perfect egg, fresh goat's cheese and pea velouté

Gaspacho de melon,

pastèque et feta

Chilled melon, watermelon and feta gazpacho

Plats

Filet de merlu,

crémeux de choux-fleurs et jus d'herbes

Hake fillet, creamy cauliflower purée and herb jus

Paleron de bœuf confit,

légumes glacés au jus et sauce parmesan

Slow-cooked beef chuck, glazed seasonal vegetables and parmesan sauce

Gourmandises

Baba aux framboises et chantilly

Raspberry and Chantilly cream baba

Tarte au chocolat et sorbet cassis

Chocolate tart with blackcurrant sorbet

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.*