

Menu du marché

Du Lundi 14 septembre au Vendredi 18 septembre 2026 (hors week-end)

Entrées

Velouté de champignons,

chorizo et crème de Bresse

Cream of mushroom soup with chorizo and Bresse cream

Gaspacho de tomates,

burrata et basilic

Tomato gazpacho, burrata and basil

Plats

Echine de cochon confite,

pommes mousseline et blettes, jus à l'estragon et à la moutarde

Confit pork collar, potato mousseline and chard, tarragon and mustard jus

Pavé de saumon,

fregola sarda au citron confit, beurre battu

Salmon fillet, Sardinian fregola with preserved lemon, emulsified butter

Gourmandises

Pêche pochée à la verveine et son sorbet

Verbena-poached peach with its sorbet

Brownies au chocolat, caramel au beurre salé et glace à la vanille

Chocolate brownies, salted butter caramel, and 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.*