

Menu du marché

Du Lundi 21 septembre au Vendredi 25 septembre 2026 (hors week-end)

Entrées

Velouté de Potimarron,

éclats de châtaignes et graines de courge

Pumpkin velouté, chestnut and squash seeds

Œuf parfait bénédicte,

au saumon fumé et petits Paris

Benedict eggs, smoked salmon and Paris mushrooms

Plats

Ballotine de volaille,

céleri et sauce suprême

Chicken ballotine, celery and supreme sauce

Filet de merlu,

riz noir sauté aux courgettes, jus corsé

Hake fillet, black rice with courgettes and juice

Gourmandises

Pavlova compotée aux fruits rouges et son sorbet

Pavlova, red berries compote and sorbet

Baba au rhum et ananas caramélisé

Rum Baba and caramelized pineapple

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.*