

Menu du marché

Du Lundi 24 au Vendredi 28 Août 2026

Entrées

Terrine d'effiloché de lapin,

moutarde et sauce gribiche

Shredded rabbit terrine with mustard and gribiche sauce

Gaspacho de petits pois,

cervelle de canut et pain grillé

Green pea gazpacho, cervelle de canut and toasted bread

Plats

Pavé de maigre,

Ragout de coco de paimpol au chorizo, émulsion basilic

Filet of meagre, paimpol coco bean and chorizo stew, basilic emulsion

Tournedos de volaille au citron confit,

Riz noir sauté aux petits légumes, sauce aigre douce

Poultry tournedos with preserved lemon, black rice with diced vegetables, sweet and sour

Gourmandises

Mousse au chocolat,

coulis de fruits rouges et éclats d'amande

Chocolate mousse, red berry coulis and almond slivers

Pavlova aux fruits jaunes et son sorbet,

Yellow fruit pavlova with 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.*