

Menu du marché

Du Lundi 27 juillet au Vendredi 31 juillet 2026

Entrées

Tarte à la tomate,

pignons de pin et copeaux de parmesan

Tomato tart with pine nuts and Parmesan shavings

Velouté glacé de courgettes rôties,

crème de chèvre frais

Chilled roasted zucchini velouté with fresh goat's cheese cream

Plats

Pavé de lingue bleue,

mitonnée de petit pois, jus corsé

Pan-seared blue ling fillet, braised green peas, rich reduced jus

Echine de cochon à la moutarde,

pommes grenailles confites

Mustard-glazed pork collar, confit baby potatoes

Gourmandises

Pavlova aux fruits rouges

Red berry Pavlova

Financier au chocolat, praliné noisette et glace chocolat

Chocolate financier, hazelnut praline and chocolate 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.*