

# Menu du marché

*Du Lundi 29 juin au Vendredi 3 juillet 2026*

## Entrées

### Salade d'haricots verts,

copeaux de foie gras et vinaigrette framboise

*Green beans salad, duck foie gras shavings, raspberry vinaigrette*

### Gaspacho de concombre,

crème de chèvre frais

*Cucumber gazpacho, fresh goat cheese cream*

## Plats

### Pavé de saumon,

courgettes du potager, jus d'herbes

*Salmon, zucchini, herbs juice*

### Échine de cochon confite,

pommes de terre grand-mère, jus au poivre fumé

*Confit pork loin, potatoes, smoked pepper juice*

## Gourmandises

### Choux poire et chantilly

*Choux buns filled with pear and whipped cream*

### Tarte aux fruits rouges et son sorbet

*Red fruits pie and 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.*



RELAIS &  
CHATEAUX



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.*