

Menu du marché

Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 septembre 2026 (hors week-end)

Entrées

Œuf parfait,

crème Dubarry, emulsion fumée

Perfect egg, Dubarry cream, smoked emulsion

Parfait de foie de volaille,

Gelée de raisin au porto, sucrine et noix

Chicken liver parfait, Port and grape gel, baby gem lettuce and walnuts

Plats

Echine de cochon confite,

lentilles du puy, crème de lard

Confit pork loin, Puy lentils, bacon cream

Pavé de saumon,

Courgettes grillées, sauce hollandaise

Salmon fillet, grilled courgettes, Hollandaise sauce.

Gourmandises

Clafoutis abricot, glace vanille.

Apricot clafoutis, vanilla ice cream

Financier au chocolat, noisettes et glace chocolat

Chocolate financier, hazelnuts 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.*