

Menu du Marché à 49.90 Euros

Accords mets et vins : 2 verres pour 18.00€

Carpaccio de bar fumé, huile de truffes et mesclun

ou

Petit dôme de pintade au foie gras de canard enrobé de chou braisé

ou

*Coque d'oignon gratinée et farcie : champignons poêlés, béchamel, œuf
poché (végétarien)*

Filets de sole roulés farcis aux gambas, sauce crustacés, pommes nature

ou

Côte de Veau aux cèpes, pommes dauphines et légumes

ou

Chartreuse de biche confite aux petits légumes d'automne, crème de panais

Brie au roquefort et sa salade

ou

Gratin de poires caramélisées aux pistils de Safran

ou

L'illusion d'un cèpe : Mousse glacée au caramel blond, biscuit jococonde à

la pistache, meringue française et chocolat chaud

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.