

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 32€00 (le Midi en Semaine)

Formule Entrée + Plat + Dessert 37€00 (les soirs, week-end & jours fériés)

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27€00 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

Les Entrées 12€50

Risotto croustillant aux Champignons de Paris crus & cuits, fumés au Foin

Carpaccio de Saumon mariné aux Algues, Huile des Baux de Provence & Chantilly Nori

Crème de petits Pois parfumée à la Menthe & Crevettes Tempura

Les Plats 19€00

Poitrine de Veau confite aux Dix épices & garniture Printanière

L'Instant du Pêcheur, Courgettes & crème de Parmesan à l'Ail des Ours

Retour du Boucher Poêlé, fine Purée, Mesclun & Beurre vert

Les Desserts 11€00

Café Gourmand

Entremets Citron, Verveine Meringuée

Profiterole crouillante Vanille, Agrumes & Chocolat noir

Nos plats sont disponibles à emporter, ils sont à commander avant 10h00 pour le déjeuner et avant 18h00 pour le Dîner.

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris