

Menu du marché

35€

Farandole de filets de sole et scampis sur mousseline de pois vert,
Sauce bisque crevette, lait de coco et citron vert

OU

Mignardises de la terre (magret fumé, fois gras d'oie, volaille braisée façon césar
et chèvre lard), mesclun

OU

Soupe de poisson maison, gruyère, rouille et croûtons

OU

Demi homard printanière (supplément 9€)

Sorbet

Filet de bar cuit sur peau sur risotto aux épinards et parmesan,
Tomates confites, pommes nature persillées
Sauce au champagne

OU

Duo de filet de veau et de porcelet, jus de bœuf à l'estragon,
Purée de jeunes carottes, légumes jardinières,
Pommes cornes de gatte aux herbes

OU

Pavé de bœuf sauce poivre vert ou béarnaise
Jardinière de légumes, pommes frites

OU

Entrecôte Angus irlandaise grillée béarnaise
Jardinière de légumes, pommes frites (supplément 4€)

Le menu est disponible avec le forfait vin pour un prix de 10€
(deux verres de vins, blanc et/ou rouge et le café)

vous souffrez d'une allergie à l'un de ces produits, veuillez, SVP, le signaler à la commande.