MENU DU MARCHÉ

Du lundi au samedi, uniquement **le midi.**
Disponible du **mardi 02/12 au vendredi 05/12**

Menu complet
35€
Entrée & plat ou plat & dessert
29€

Gyoza de légumes, yaourt onctueux
sauce vierge au piment doux

Waterzoï de poisson
légumes d'hiver et herbes fraîches

Ananas
en quatre façons

LA TABLE

À LA CARTE

ENTRÉES

Œuf mimosa, haddock fumé, salade d'herbes fraîches	9€
Ravioles de boudin noir, pickles de légumes, jus corsé, miso et shiso rouge	11€
Courge rôtie, praliné de graines de courge, lemon curd, yaourt grec	9€

PLATS

Saint-Jacques rôties, panais, hollandaise à la vanille de Taha'a, condiment au radis d'hiver	29€
Magret de canard, kimchi, crème de chou-fleur, jus de viande	27€
Chuck flap, purée de pomme de terre aux salicornes, sparassis rôti	28€
Ballotine de poisson, purée persil-épinard, sauce poisson, oignon cébette	24€
Paccheri, crème de potimarron, champignons rôtis, ciboulette	21€

Plats à partager 2 ou plus

Côte de bœuf (1kg), pommes de terre grenaille rôties, jus corsé, sucrine braisée, copeaux de parmesan	37€/pers
Sole façon meunière , purée de pomme de terre , condiment ciboulette ail	22€/pers

FROMAGES

Une sélection de 3 fromages accompagnée de confiture, beurre & pain maison.	10€

DESSERTS

Biscuit fondant au chocolat, mousse passion, tuile cacao et sorbet passion	9€
Snickers 2.0	11€
Citron–noisette déstructuré	12€
Mousse de lait ribot, vinaigrette safran et gavotte maison, glace yaourt ♥	13€
Café gourmand Parce qu'il y a les sages… et les Bienheureux : existe aussi en version Irish ou Champagne gourmand (En supplément et sourire compris)	11€