

« Menu du marché bistronomique »

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTREE - PLAT - DESSERT à 34 euros
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT à 28 euros

ENTRÉES

Raviole de cochon ~ bisque ~ citron vert

Œuf façon mimosa ~ croûtons ~ jaune d'œuf séché

Terrine de poissons ~ vinaigrette acidulée ~ pickles d'oignon rouge

PLATS

Thonine ~ fenouils ~ jus des arrêtes au verjus

Ballottine de volaille ~ gnocchis ~ sauce poulette

Risotto de langue d'oiseaux ~ champignons ~ jus de volaille

DESSERTS

Choux ~ pistache ~ framboises

Tarte rhubarbe vanille de Madagascar

Mousse chocolat ~ sauce caramel grué de cacao



Prix nets, taxes et service compris.

« Plats gastronomiques à la carte »

Uniquement le soir du lundi au vendredi, au rez-de-chaussée.

ENTRÉES

Le thon rouge ~ asperges vertes ~ sauce hollandaise 25€

Le bar ~ l'artichaud ~ caviar de la maison Sturia, 29€

L'esturgeon ~ morilles ~ ail des ours, 28€

Les langoustines ~ Sauternes ~ radis de couleur, 31€

PLATS

Le risotto ~ La truffe « tuber aestivum » ~ parmesan, 35€

Le Saint-Pierre ~ algues ~ petits pois, 38€

Maigre en croûte ~ légumes de nos maraîchers ~ sauce Noilly Prat, 76€ pour 2 pers.

Le ris de veau ~ asperges blanches ~ jus à la sauge, 41€

Le boeuf ~ le foie gras ~ sauce Périgueux, 42€

DESSERTS

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le Chocolat ~ la vanille ~ les mucilages, 19€

La Rhubarbe ~ amandes ~ fleur d'oranger, 17€

Les fraises ~ liqueur de sureau ~ poivre de voantsy periphery, 18€



Prix nets, taxes et service compris.