

Par le Chef Erwan Brochard

Entrées / Starters

Burrata croustillante, tomates anciennes et pesto 14 €

Crispy burrata, heirloom tomatoes and pesto

Jambon persillé, sauce ravigote et moutarde à l'ancienne 21 €

Parsley ham, ravigote sauce and old-fashioned mustard

Foie gras au citron et vodka, condiment acidulé 19 €

Foie gras with lemon and vodka, tangy condiment

Sashimi de thon mariné, vinaigrette à la passion 16 €

Marinated tuna sashimi with passion fruit vinaigrette

Guacamole, crémeux à l'œuf, lard et toast 12 €

Guacamole, creamy with egg, bacon and toast

Nos Viandes / Our Meat

Filet de bœuf, pressé façon tian et pommes grenailles, sauce au poivre 29 €

Beef fillet, pressed Tian-style with baby potatoes, served with a pepper sauce

Ris de veau, croustillant de légumes et jus aux pleurotes 35 €

Veal sweetbreads served with a white bean risotto and a rich, reduced jus

Salade Caesar 18 €

Caesar salad

Tataki de bœuf aux herbes et graines, frites et salade 22 €

Beef tatarki with herbs and seeds, chips and salad

Burger de bœuf, crème de cheddar, tomate, lard, salade et oignons caramélisés, frites 22 €

Beef burger, cheddar cream, tomato, bacon, salad and caramelised onions, chips

Linguines à la sauce tomate, pesto et parmesan 18 €

Linguine with tomato sauce, pesto and Parmesan

Nos Poissons / Our Fish

Filet d'esturgeon en croûte d'herbes, légumes de saison glacés et espuma beurre blanc

carotte et citronnelle 24 €

Sturgeon fillet in a herb crust, glazed seasonal vegetables and a butter blanc espuma with carrot and lemongrass

Les Petits Gourmands / Little gourmets -10ans / 12.50 €

Burger frais ou Pasta au fromage

Glace / Ice cream

Sirop / Syrup

Fromage / Dessert

Cheese / Desserts

Sélection de fromages 10 €
Cheese selection

Cheesecake au caillé de chèvre du Petit Perche 9 €
Cheesecake made with goat's curd from Le Petit

Gelée de fruits de saison acidulée et son sorbet citron 9 €
A tangy seasonal fruit jelly served with lemon sorbet

La Tatin : Les Trois Marchands 11 €
Signature « Tarte Tatin »

Tarte au chocolat Valrhona 70% cacao et sorbet chocolat 12 €
Valrhona 70% cocoa chocolate tart and chocolate sorbet

Café ou thé gourmand 10 €
Gourmet Coffee or Tea

Gratiné de fruits rouges à la vanille et rose, sorbet framboise 12 €
Red berry gratin with vanilla and rose, served with raspberry sorbet

Menu du Midi / Lunch Menu

Hors dimanche et jours fériés / Excluding Sundays and public holidays

Entrée / Plat / Dessert 27 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20 €

Terrine maison et ses pickles
Homemade Terrine with pickles
Ou

Guacamole, crémeux à l'œuf, lard et toast
Guacamole, creamy with egg, bacon and toast

\$\$\$

Salade Caesar
Caesar salad
Ou

Tomate farcie à la volaille et piment d'Espelette et son riz basmati
Tomato stuffed with chicken and Espelette chilli, served with basmati rice
Ou

Linguines à la sauce tomate, pesto et parmesan
Linguine with tomato sauce, pesto and Parmesan

\$\$\$

Cheesecake au caillé de chèvre du Petit Perche
Cheesecake made with goat's curd from Le Petit Perche
Ou

Gelée de fruits de saison acidulée et son sorbet citron
A tangy seasonal fruit jelly served with lemon sorbet

Menu du Soir & du dimanche / Evening and Sunday Menu ***34 €***

Royale de foie de veau aux saveurs d'été et crème de poivrons
Veal liver royale with summer flavours and pepper cream
Ou

Terrine maison et ses pickles
Homemade Terrine with pickles

\$\$\$

Croustillant de loup de mer, avocat grillé et sauce aigre-douce
Crispy sea bass, grilled avocado and sweet-and-sour sauce
Ou

Linguines à la sauce tomate, pesto et parmesan
Linguine with tomato sauce, pesto and Parmesan

\$\$\$

Gelée de fruits de saison acidulée et son sorbet citron
A tangy seasonal fruit jelly served with lemon sorbet
Ou

Clafoutis à l'abricot et son sorbet pêche
Apricot clafoutis with peach sorbet

Changement de plat sur la formule prévue :

sup. de 8€ pour l'entrée, sup de 12€ pour le plat, sup de 4€ pour le dessert / Prix net-service inclus