

Formule du Marché

Une formule entrée - plat -dessert (35€) ou

entrée - plat ou plat- dessert (29€)

Disponible du mercredi au samedi midi (sauf vendredi soir) et
le dimanche soir

Un menu en toute simplicité et gourmandise

A formula starter- main course -dessert (35€) or

starter -main course or main course- dessert (29€)

*Available from Wednesday to Saturday for lunch(except Friday for
dinner) and Sunday evening .*

A simple and delicious menu

Entrées/ Starters : (12€)

Ceviche de flétan, condiment échalote, rhubarbe, vinaigrette aux herbes

Halibut ceviche, shallot condiment, rhubarb, herb vinaigrette

OU

Oeuf parfait, crème de maïs, aigre douce, lard et émulsion lard

Perfect egg, cream of corn, sweet and sour, bacon and bacon emulsion

Plats / Main courses : (19€)

*Épaule de veau marinée aux herbes, rose de navet confit, crème de laitue
beurre noisette, jus de veau à l'échalote*

*Veal shoulder marinated with herbs, turnip confit cream of lettuce with hazelnut
butter, veal juice with shallot*

OU

Pêche du jour, risotto de céleri, pickles de légumes, sauce poisson

Fish of the day, celery risotto, vegetable pickles, fish sauce

Desserts : (10€)

Savarin verveine, opalys, pamplemousse

Vervain Savarin cake, opalys, grapefruit

OU

Autour du chocolat et de la cacahuète

Around chocolate and peanuts