



LA CARTE

Menu du marché

38 euros

LES ENTRÉES

Velouté de courgettes en fraîcheur, huile de pommes acidulées, chèvre mousseux et croquant basilic 14

Sashimi de thon mariné, poireaux confits aux herbes fraîches et sauce tartare au gingembre 16

LES PLATS

Retour de pêche rôti, petit ragoût de lentilles au wakame et crème de cèpes 24

Suprême de coquelet légèrement fumé, cuisse confite, raviole d'escargots et choux kale, jus de carcasse et écume à l'ail 22

LES DESSERTS

Assortiment de 3 fromages sélectionnés par nos soins et confit de figues violettes 9

Crème brûlée infusée aux croquants de Saint Paul, confit d'abricots au romarin et crème glacée vanille 9

