

Menu du Marché

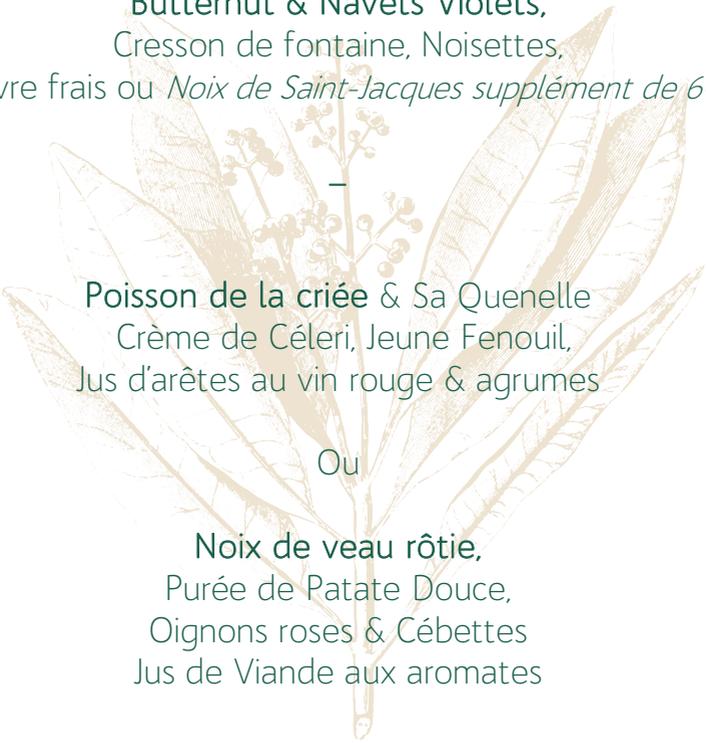
Entrée/Plat/Dessert

27 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

22 €

Butternut & Navets Violets,
Cresson de fontaine, Noisettes,
Chèvre frais ou *Noix de Saint-Jacques supplément de 6€*



Poisson de la criée & Sa Quenelle
Crème de Céleri, Jeune Fenouil,
Jus d'arêtes au vin rouge & agrumes

Ou

Noix de veau rôtie,
Purée de Patate Douce,
Oignons roses & Cébettes
Jus de Viande aux aromates

Orange sanguine
Yaourt & Sablé au thé Earl Grey

Servi uniquement au déjeuner

Menu Découverte

Noix de Saint Jacques snackées
Butternut, Navets Violets
& Cresson de Fontaine

Poisson de la criée
Sucrine & Choux de Bruxelles
Purée d'oignons roses,
Écume de lard fumé

Filet de Bœuf de nos régions,
Garniture comme un Pot-au-Feu,
Jus de viande réduit

Assiette de Fromages,
Cave à fromages, « Racines »
Supplément, 9,50 €

Le Gwell de la ferme de Bois Joubert
Sorbet et marmelade au Citron de Nice,
Biscuit à l'huile d'Olive

54 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir
La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Bairoz

Ballotine d'Agneau confit

Bouillon en fine gelée, condimentée
à l'Ail des ours & Patate Douce

Noix de Saint Jacques snackées

Butternut & Navets Violets
Cresson de Fontaine

Poisson de la criée

Sucrine & Choux de Bruxelles
Purée d'oignons roses,
Écume de lard fumé

Filet de Bœuf de nos régions,

Garniture comme un Pot-au-Feu,
Jus de viande réduit

Pomelo Corse

Mariné & confit, Crème glacée,
Vermouth de la Maison Distiloire

Le Gwell de la ferme de Bois Joubert

Sorbet et marmelade au Citron de Nice,
Biscuit à l'huile d'Olive

66 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris