

# L'été

Septembre 2023  
Midi & Soir



## Menu du marché

Menu en 3 services 35€

Entrée / Plat / Dessert

### Entrées

Tartare de Thon légèrement épicé, riz à sushi croustillant & Harenga 9



Oeuf bio de ferme à 64°, purée de butternut au lardo di Colonnata  
& trompettes de la mort sautées 9

### Plats

Aile de Raie poêlée, poireaux bio de nos producteurs, pommes vapeurs  
& sauce chimichurri 22



Magret de Canard rôti aux épices, figues marinées au romarin & pressé de patate douce 22



Persillé de Boeuf Black Angus USA, marinade maison  
& frites fraîches 30

### Desserts

Chou mi-figue mi-raisin & glace miel amande 10



Finger chocolat aux noix du monde, chantilly Dulcey & cacahuètes caramélisées 10



*Origine des viandes : canard Français, Boeuf USA,  
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus*

