

L'Hiver

Février 2024
Midi & Soir



Menu du marché

Menu en 3 services 35€

Entrée / Plat / Dessert

Entrées

Soupe de pomme de terre / Oeuf poché / Champignons du moment 9
Sauce foie gras



Poulpe de Méditerranée / houmous de potimarron 9
Pickles de légumes / encre de seiche

Plats

Dos de Cabillaud / chorizo / crème d'ail fumé 22
Pomme de terre en écrasé



Pluma Ibérique / marinade / Chimichurri 22
Curry Thaï / potimarron / patate douce



Persillé de Boeuf Black Angus USA, marinade maison & frites fraîches 30
(supplement menu 5€)

Desserts

Banoffee du Jardin 10
(Crumble chocolat, sorbet banane, émulsion dulce de leche, compotée vanille / banane)



Autour de l'agrumes / Bergamote / orange sanguine / coriandre 10



Origine des viandes : , Veau Français
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

