

Menu du marché

Prix indiqués TTC. Service compris.



✂ SEMAINE DU 4 AU 7 MAI 2026

Menu servi uniquement le midi, hors week-end & jours fériés

Merci de nous consulter pour les allergènes éventuellement présents dans certains plats.
Liste disponible sur demande.

Entrées du marché

DUO D'ASPERGES BLANCHES & VERTES

Servies froides, mayonnaise ail noir & jaune d'œuf confit

OU

MOSAÏQUE DE SAUMON EN GRAVELAX

Mayonnaise wasabi

Plats du marché

SUPREME DE VOLAILLE FARCIE EPINARDS & CHAMPIGNONS

Galette de pomme de terre, pesto ail des ours

OU

RISOTTO CRÉMEUX

Persillade de seiche & poulpe, gremolata, écume persil

Desserts du marché

FRAMBOISE & PISTACHE

Financier pistache, confit & crémeux framboise

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

Déclinée en 3 saveurs

✂ NOS FORMULES

3 plats (entrée/plat/dessert) **29€**

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) **22€**



Menu du marché

Prix indiqués TTC. Service compris.

✂ SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

Menu servi uniquement le midi, hors week-end & jours fériés

Merci de nous consulter pour les allergènes éventuellement présents dans certains plats.
Liste disponible sur demande.



Entrées du marché

TARTARE DE CANARD MEUSIEN AUX CACAHUËTES

Fraises en textures

OU

CRÈME FROIDE DE PETITS POIS A LA MENTHE

Siphon au lard, vierge radis & sésame grillé

Plats du marché

EFFILOCHÉ DE BOEUF A LA BIÈRE

Purée de pomme de terre, légumes & graines de moutarde

OU

FILET DE DAURADE A LA PLANCHA

Mille-feuille de légumes, sauce poivron-melon-limoncello, aubergine

Desserts du marché

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT

Confit gianduja, mousse chocolat, biscuit chocolat

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

Déclinée en 3 saveurs

✂ NOS FORMULES

3 plats (entrée/plat/dessert) **29€**

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) **22€**



Menu du marché

Prix indiqués TTC. Service compris.

✂ SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

Menu servi uniquement le midi, hors week-end & jours fériés

Merci de nous consulter pour les allergènes éventuellement présents dans certains plats.
Liste disponible sur demande.



Entrées du marché

CROUSTILLANT DE PIED DE COCHON

Mayonnaise persil, graines de moutardes

OU

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES

Œuf parfait, pickels de radis, écume parmesan

Plats du marché

MIGNON DE PORC EN CROUTE DE CHORIZO

Purée de brocoli, mini-grenailles, jus réduit

OU

FILET DE TRUITE A LA PLANCHA

Aubergine BBQ, crème burrata fumée & asperges vertes, pesto

Desserts du marché

AUTOUR DE LA RHUBARBE

Confite, gel acidulé, siphon agrume, verveine & sorbet rhubarbe

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

Déclinée en 3 saveurs

✂ NOS FORMULES

3 plats (entrée/plat/dessert) **29€**

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) **22€**



Menu du marché

Prix indiqués TTC. Service compris.

✂ SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026

Menu servi uniquement le midi, hors week-end & jours fériés

Merci de nous consulter pour les allergènes éventuellement présents dans certains plats.
Liste disponible sur demande.



Entrées du marché

POLLO TONNATO

Dans l'esprit d'un vitello tonnato

OU

CRÈME DE COUGETTE MENTHE BASILIC

Tagliatelles de courgettes au cumin, vierge fraîche, chèvre

Plats du marché

LONGE DE PORC BASSE TEMPÉRATURE

Purée de carotte, sucrose grillée, gel rhubarbe

OU

MAQUEREAUX A LA FLAMME & RATATOUILLE

Vierge olive noire, gel vinaigre balsamique, grenailles confites

Desserts du marché

MILLE-FEUILLE CHOCOLAT-NOISETTE

Crème au chocolat, chouchois noisette & praliné

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

Déclinée en 3 saveurs

✂ NOS FORMULES

3 plats (entrée/plat/dessert) **29€**

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) **22€**

