

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

Les Entrées 7€50

Oufs parfaits en Carbonara de Pleurotes

Crème Dubarry, nuage de Curry & Coriandre

Croustillant de Brandade de Morue, sauce Chien & Roquette

Crevettes marinées aux Agrumes, perles Marines & crémeux d'Avocat

Les Plats 15€00

Retour du Boucher, Pommes « Darphin » & Haricots verts au jus

Mignon de Porc en croûte de Noix, Riz Pilaf & jus à l'Ananas rôti

L'Instant du pêcheur, Pommes Anglaises & crème de Coquillages au Yuzu

Gratiné d'Andouillette & Charlottes au Maroilles, Salade de jeunes pousses

Les Desserts 7€50

Café Gourmand

Millefeuille à la Vanille Bourbon

Pomme fondante, Caramel au Beurre Salé & glace Vanille

Omelette Norvégienne « selon nos envies » flambée au Rhum

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris