

Menu du marché

Disponible à tous les services (excepté le vendredi soir)

Formule en 2 temps : 23€

Formule en 3 temps : 30€

Formule en 4 temps : 37€

ENTREE DE LA SEMAINE

Epaule d'agneau confite 84h, pois chiches en 2 façons, sauce chimichuri, pain pitta maison, pickles de moutarde

PLAT DE LA SEMAINE

Quasi de veau cuit à basse température, polenta crémeuse jus de viande crémé au chorizo, fenouil rôti et navets

FROMAGE DE LA SEMAINE

Croquette de Saint Nectaire AOP, confit de groseilles/cassis du jardin et mesclun

DESSERT DE LA SEMAINE

Madeleine à la cerise, confit de cerise à l'estragon, cerises fraîches et tuile de chocolat blanc

Origine des viandes : France