

Menu du marché

Disponible à tous les services (excepté le vendredi soir)

Formule en 2 temps : 24€

Formule en 3 temps : 32€

Formule en 4 temps : 39€

ENTREE DE LA SEMAINE

Œuf fermier 64°C, velouté de cèpes français, persillade de champignons, sablé à la vieille mimolette, châtaignes

PLAT DE LA SEMAINE

Pluma de cochon, chou rouge en 2 façons, purée de patates douces au beurre noisette, coings de Sainghin, jus de viande à liqueur de sureau

FROMAGE DE LA SEMAINE

Croquette de sablé de Wissant, confit de fruits et mesclun

DESSERT DE LA SEMAINE

Biscuit capucine aux amandes, crème montée au litchi, déclinaison de framboises et macaron amande

Origine des viandes : France