



LE MENU DU MARCHÉ
75€

Entrée – Plat – Dessert
Starter – Main Course – Dessert

ENTRÉES - STARTERS

Rouget en escabèche, émincé de fenouil à cru aux agrumes
Preserved red snapper, raw sliced fennel with citrus

Coeur d'artichaut camus, sauce ravigote et chips d'artichaut
Heart of camus artichoke, ravigote sauce and artichoke crisps

PLATS - MAIN COURSES

Dorade sébaste rôtie, topinambours en purée et en condiment
Roasted sea bream, condiment and mashed Jerusalem artichokes

Ris de veau, ventrèche de thon, sauce vitello tonnato et sucrine braisée
Veal sweetbreads, tuna ventresca, vitello tonnato sauce and braised baby lettuce

DESSERTS

Vacherin glacé aux fruits du moment - Iced vacherin with seasonal fruits
Assortiment de glaces et sorbets - Ice creams and sorbets

Prix nets, taxes et service compris. Toutes les cartes de crédit sont acceptées. Les chèques ne sont pas acceptés.
Net prices and service included. All credit cards are accepted. Checks are not accepted.

La carte des allergènes est disponible. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Allergens list is available upon request. All our meats are sourced within France.