

MENU DU MARCHÉ

*L'Oeuf fermier mollet sur un crémeux de pommes de terre rattes
fumées au haddock, émulsion citron*



L'Épaule d'agneau « Pascale » confite aux épices douces, légumes tajines



Le Chocolat moelleux, « Manjari », glace à la vanille Bourbon

MENU 30€ HORS BOISSONS

Ce menu est servi tous les midis uniquement

Notre sommelière peut vous proposer un accord mets & vins

DÉCOUVERTE DE LA SAISON

Amuse bouche



*Le Foie gras de canard mi-cuit en fine gelée de sangria
et chutney de fruits compotés*



Le Bar de ligne, au plat, artichaut poivrade sautées au lard gascon



*Le Pigeon du Mont Royal, laqué aux épices d'orient,
héliantis et mousseline de pois vert*



Granité de saison



Déclinaison autour de 3 desserts

Menu 65€ hors boissons

Dans notre recherche de l'excellence et de la qualité de nos approvisionnements, certains produits de notre carte pourraient venir à manquer, tous les plats de cette carte proposés avec de la viande bovine, sont garantis d'origine française.

Nos prix sont exprimés en Euro, taxes et service compris.