MENU DU MARCHÉ

Disponible de 12h à 14h

Available from 12pm to 2pm

Entrée / Plat / Dessert 39€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 32€

Starter / Main Course / Dessert 39€
Starter / Main Course or Main Course / Dessert 32€

ENTRÉES

STARTERS

Salade tiède de lentilles et magret de canard fumé
Warm Green Lentil Salad with Smoked Duck Breast

Tatin d'oignon rouge et tomate confite, éclats de Saint-Maure
Caramelized Red Onion and Tomato Tatin, Crumbled Saint-Maure Goat Cheese

PLATS

MAIN COURSES

Parmentier de bœuf fondant, purée de pommes de terre à l'ancienne
Slow-Cooked Beef Parmentier with Rustic Mashed Potatoes

Saumon rôti, duo de courgettes et sauce vierge aux herbes fraîches
Roasted Salmon Fillet, Zucchini Duo and Fresh Herb Vierge Sauce

DOUCEURS

SWEET COURSES

Entremets à la vanille, cœur de fruits rouges
Vanilla Entremets with Red Berry Compote Center

Retour du potager – Douceur sucrée aux légumes oubliés et fruits de saison
Garden Harvest – Sweet Creation of Heirloom Vegetables and Seasonal Fruits

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Union européenne et Argentine. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel. Origin of the meat : France, European Union and Argentina. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.