

LES VENDREDIS CLUB

Midi et soir
aux
TABLES DE CAMPAGNE

Pour deux menus du Marché
hors boissons achetés,
vous partez avec un avoir
d'un menu du Marche hors boissons
à consommer un
autre vendredi de votre choix.

*() Prix à la carte

MENU DU MARCHE

39 €

Croque en bouche

Avocat rafraichie a la tomate, tourteau et
crème citron

Ou

Carpaccio de canard au basilic et petits legumes

Entrecôte de Veau (NL)

Aux champignons

ou

Croustillant de saumon au curry

Royale de mascarpone et gaspacho de pêches

Douceurs

Formule du déjeuner
(Hors week-end et jours fériés)

33 €

Entrée, Plat

Ou Plat, Dessert

MENU DES PRES

Croque en bouche

Terrine de foie gras de canard

Chutney de pomme et raisin

ou

Poulpe à la galicienne

Mitonnée de pigeon aux girolles

ou

Dos de Loup au fenouil et émulsion de coquillage

ou

Filet de bœuf (F), réduction de Rasteau

à l'échalotte

Dégustation de fromages

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

Prix net : 59 €

A LA CARTE

Entée du menu du marché

20 €

Plat du menu du marché

25 €

Terrine de foie gras de canard Chutney de pomme et raisin

28 €

Poulpe à la galicienne

32 €

Mitonnée de pigeon aux girolles

38 €

Dos de Loup au fenouil et émulsion de coquillage

35 €

Filet de bœuf (F), réduction de Rasteau à l'échalotte

38 €

LES FROMAGES AFFINES

Plateau de Fromages

16 €

LES DESSERTS

Dessert du menu du marché

12 €

Tartelette au chocolat et poivre de Sichuan,
sorbet chocolat et granité de café

15 €

Cheesecake glacé aux fruits de la passion

15 €

Soufflé chaud au citron

15 €

Pavlova aux fruits rouges

15 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande

