

Menu du marché

Menu proposé le midi du lundi au samedi,
et réinventé chaque mercredi par notre Chef de Cuisine Eric Mazéas.

Salade de volaille grillée,
pousse de soja et pois mange tout

ou

Carpaccio de thon rouge,
vinaigrette acidulée et ses condiments



Filet de daurade cuit sur peau, tombée de fenouil
sauce au safran

ou

Mignon de porc en cuisson douce,
duo de patate douce et duxelles de champignons



Chariot de fromages
par notre Maître Affineur Monsieur Pierre-Alain Sterchi

ou

Finger au yuzu et framboise, chocolat blanc
sorbet yaourt

Menu complet
54.-

Deux plats à choix
49.-

Plat principal
42.-

Nous remercions nos hôtes d'adopter une tenue vestimentaire conforme à l'image de qualité et de savoir-vivre attachés à notre établissement.
Le midi : Tenue chic décontractée. Le soir : Pantalon, chemise, et pas de chaussures ouvertes pour les messieurs.