

Menu du marché

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

Tomates Mozzarella et pesto
Quelques pousses de salades

ou

Tagliatelles de calamar et St-Jacques à l'encre de seiche
Agrémentées de poutargue



Steak de veau au four, artichaut poivrade et sa purée,
Pommes de terre confites jus de cuisson

ou

Daurade cuite sur peau,
Etuvée de fenouil, sauce safran



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

ou

Paris/Brest
Sorbet orange, confit de citron à la façon de Djamal

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.