

MENU DU MARCHE

1 entrée : 45 EUR

2 entrées : 52 EUR

Duo d'asperges de Malines « burratina »,
effilochée de jambon italien, huile d'olive pimentée

OU

½ baby homard façon belle-vue, « œuf mayo »,
tartare d'asperge et pâtes sardes (SUPPLEMENT 6 EUR)

Nage de poissons en cocotte « comme à Marseille »,
rouille et croûtons

Sorbet citron et Limoncello

Gigotin d'agneau en croûte de moutarde à l'ancienne,
jus de carcasse, quelques légumes printaniers

OU

Dos de saumon d'Ecosse rôti sur la peau, émulsion de brocoli et
épinard, feuilleté de sésame, lard croustillant

OU

Baby homard entier, crème légère façon thaï, pâtes fraîches,
fondue de courgette primeur, parmesan
(SUPPLEMENT 8 EUR)

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +25 EUR)

AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ETRE APPORTE
AU MENU

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle
pourra vous renseigner quant à la composition des mets