Nos huîtres

La Tarbouriech n°3 au naturel — x 3 - 12€ / x 6 - 22€
Natural Tarbouriech n°3

Menu du marché

ENTRÉE • PLAT / PLAT • DESSERT 30€

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 39€

ENTRÉES

Tartare de veau, orange et sésame
Veal tartare with orange and sesame

Velouté de lentilles, espuma foie gras et chips de jambon cru
Cream of lentil soup, foie gras espuma and cured ham crisps

PLATS

Tentacules de poulpe, maïs en deux textures et chorizo
Octopus tentacles, sweetcorn in two textures and chorizo

Demi magret, polenta sauce miel et moutarde à l'ancienne
Half a duck breast, polenta with honey and old-fashioned mustard sauce

DESSERTS

Ananas rôti à la cannelle, ganache montée au chocolat blanc, gingembre et citron vert de notre chef pâtissier
Roasted pineapple with cinnamon, whipped white chocolate ganache, ginger and lime, by our pastry chef

Duo de fromages affinés
A selection of two mature cheeses

L'accord du marché

Sublimez votre menu par 2 verres de vin (10cl) sélectionnés par notre sommelier 11€

Prix toutes taxes comprises et service inclus.
Liste des allergènes disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.