



Menu du Marché du Jour

Chef des Cuisines Frédéric Le Burlout

Comment vous dire, vous décrire, vous faire vivre toute la passion et la créativité qui font de ce Menu du Jour, l'incontournable gourmandise de la région ...

Notre équipe se réinvente tous les jours afin de vous proposer un spectacle de saveurs inépuisables et sans cesse renouvelées, pour un budget tout doux...

Entrée & Plat Ou Plat ou Dessert 24 €

Entrée - Plat - Dessert 29 €

Pour exemple...

Velouté Froid de Courgette Basilic, Mousse Chèvre Frais, Gambas Rôtie et Chips d'Olives

Saumon au Sel, Parfumé au Gingembre, Crème Légère au Citron Vert

Glacé de Pommes de terre, au Jambon Cru « Serrano »

Dos de Cabillaud, Risotto de Quinoa Crémeux au Parmesan

Suprême de Volaille Fermière, au Jus de Thym et Légumes de notre Potager

Longe de Veau Cuite à Basse température, Shiitaké Sautés

Fraises Marinées au Beauges de Venise, Râpé de Citron Vert et Crème Glacée

Soupe de Pêche Blanche à la Verveine, Sorbet Framboise

Crémeux au Chocolat Noir « Valrhona » aux Epices Douces