Menu du marché

Disponible à tous les services (excepté le vendredi soir)

Formule en 2 temps : 24€

Formule en 3 temps : 32€

Formule en 4 temps : 39€

ENTREE DE LA SEMAINE

Premières Saint Jacques françaises snackées, haddock, oignons en pissaladière, sablé au parmesan et pickles

PLAT DE LA SEMAINE

Filet de canard cuit à basse température, sauce dolce forte, houmous de pois chiches persil racine et navets du Nord

FROMAGE DE LA SEMAINE

Croquette de pavé bio de vaches bleues du Quesnoy, confit de fruits et mesclun

DESSERT DE LA SEMAINE

Financier aux amandes et beurre noisette, fraises, ganache chocolat blanc, confit rhubarbe et tuile fraise

Origine des viandes : France