

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

*Arrancini façon paëlla au safran de la baie de Somme,
poulpe de méditerranée et coulis de piquillos*

PLAT DE LA SEMAINE

*Filet de volaille jaune cuit à basse température,
véritable sauce béarnaise, purée de pomme de terre,
chou-fleur et chou de Bruxelles*

FROMAGE DE LA SEMAINE

*L'entre 2 caps au lait cru (Fromagerie des 2 caps)
confit de coing et mesclun*

DESSERT DE LA SEMAINE

*Clafouti au raisin Muscat du Vaucluse, sablé breton,
siphon cassis, et gel au ratafia de Champagne*