

## MENU DU MARCHÉ

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert ~ 22 €**

**Entrée, Plat & Dessert ~ 30 €**

*Starter & Main Course or Main Course & Dessert ~ €22*

*Starter, Main Course & Dessert ~ €30*

## Entrée

### **BŒUF CRU, TOMATE & ANCHOIS**

*Salade de bœuf cru et tomate, mayonnaise  
aux anchois, citron vert et thym citron.*

*Raw beef and tomato salad, anchovy mayonnaise, lime and lemon thyme.*

### **FRAÎCHEUR DU JARDIN**

*Dashi de melon glacé, haddock fumé,  
pignons de pin et basilic du jardin.*

*Chilled melon dashi, smoked haddock, pine nuts and garden basil.*

## Plat

### **LE FILET DE CANETTE**

*Filet de canette au carvi,  
Aubergine garnie et menthe chocolat.*

*Duck fillet with caraway, stuffed aubergine and chocolate mint*

### **MERLU RÔTI, HARISSA DOUCE & OLIVE**

*Merlu rôti au beurre, harissa douce,  
oignon frais et crumble d'olive.*

*Butter-roasted hake, mild harissa, spring onion and olive crumble.*

## Dessert

### **TONKA & SARRASIN**

*Crème brûlée à la fève tonka,  
biscuit sablé et caramel au sarrasin.*

*Tonka bean crème brûlée, shortbread biscuit and  
buckwheat caramel.*

### **LE VACHERIN À LA FRAMBOISE**

*Vacherin Framboise  
et Shiso du jardin*

*Raspberry vacherin with garden shiso.*