

MENU DU MARCHÉ

du mardi 17 juin au vendredi 20 juin

Le Chef Léo Besnard et son équipe vous proposent
un menu du marché, mettant à l'honneur les saisons et les trésors de notre terroir

MENU 75.- par pers.

ACCORDS METS ET VINS 18.-

Supplément de 12.- pour le vin de dessert

Gaspacho de courgettes au lait d'amande, mousse de chèvre frais
Zucchini gazpacho with almond milk, fresh goat cheese mousse



Farce mousseline de poissons blancs, légumes grillés et beurre blanc nantais
White fish mousseline, grilled vegetables and classic beurre blanc



Macaron au citron blanc d'Iran, sorbet yuzu
White Iranian lemon macaron, yuzu sorbet



Mignardises
Petits fours

Menu servi pour maximum 6 personnes d'une même table