

MENU DU MARCHÉ

du mardi 03 juin au vendredi 6 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

Pastèque rôtie à la flamme, melon et fin bouillon parfumé au tagète
Flame-roasted watermelon, melon and light broth infused with marigold (tagetes)



Cabillaud rôti au poivre long, fenouil caramélisé,
beurre blanc à l'estragon et agrumes
Roasted cod with long pepper, caramelized fennel, tarragon and citrus beurre blanc



Fraîcheur de citron jaune, granité à la fraise, tuile craquante et marmelade acidulée
Chilled lemon creation, strawberry granita, crisp tuile and tangy marmalade



Mignardises
Petits fours

Menu servi pour maximum 6 personnes d'une même table