

# Le Menu du Marché

Ravioles de queue de bœuf, lait d'asperges

*Beef tail dumplings, asparagus milk*

ou

Roulé de sarrasin au tourteau et corail de Saint Jacques

*Buckwheat roll with crab meat and scallop's coral*



Filet de merlu

Pommes confites et poireau glacé, sauce aioli safranée

*Hake fillet, candied apples and glazed leeks, saffron aioli sauce*

ou

Magret de canard rôti

Gastrique à l'orange sanguine et salsifis glacés

*Roasted duck breast, blood orange sauce and glazed salsifies*

ou

La poêlée de légumes de saison

*Seasonal vegetable wok*



Assiette de fromages de notre région

*Selection of regional cheeses*

Ou

Barrette croustillante au praliné et citron

*Crunchy praline and lemon barrette*

ou

Sphère chocolat banane passion, crémeux charbon

*Chocolate, banana and passion fruit sphere, creamy coal*

42,00 €uros

*Servi pour le déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés*

*Served for lunch only from Tuesday to Friday, except bank holidays*