

Le Menu du Marché

Business lunch

Médailon de maigre, brunoise de légumes (concombre, pomme granny smith et céleri) et son bouillon
Croaker fish medallion, brunoise of vegetables (cucumber, granny smith apple and celery) and its broth

Rhubarbe, chèvre frais et jeunes pousses
Rhubarb, fresh goat cheese and young green shoots



Espadon grillé, tagliatelles de courgettes et soupe de poisson montée à l'huile d'olive
Grilled swordfish, zucchini tagliatelles and fish soup with olive oil

Gigot d'agneau rôti, panisses aux olives, abricots et tomates confites
Roast leg of lamb, olives panisse, candied apricots and tomatoes

Risotto au citron dans la meule
Lemon risotto, prepared in parmesan cheese



Assiette de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

Délice de guacamole sucré, fraises fraîches, pignons de pin caramélisés et glace fraise
Sweet guacamole delight, fresh strawberries, caramelized pine nuts and strawberry ice cream

Mini pavlova fruits rouges, chantilly à la menthe
Mini red fruit pavlova, mint whipped cream

Prix Net 45,00 €uros

Servi pour le déjeuner du Lundi au Vendredi hors jours fériés Français et Suisses
Served for lunch only from Monday to Friday, except on French and Swiss bank holidays