

# *Le Menu du Marché*

## *Business lunch*

Le croustillant de Saint-Jacques, fondue de poireaux iodée, soupe vichyssoise  
*Crispy scallops, iodine slow-simmered leeks, potato and leek soup*

\*\*\*

Le duo de canard : confit en croquettes et fines tranches de magret, variations de chou-fleur, salade d'herbes  
*Duo of duck: pan-sautéed confit and thin slices of magret, variations of cauliflower, herbs salad*



Le pavé de merlu façon blanquette légèrement citronné, légumes racines mijotés  
*Blanquette-style hake slightly lemony, simmered root-vegetables*

\*\*\*

Le filet de pintade, pressé de légumes tubéreux, sauce suprême  
*Guinea-fowl fillet, mashed tuberous vegetables, sauce supreme*

\*\*\*

Le risotto aux champignons dans la meule, émulsion champignons  
*Risotto with mushrooms in the cheese wheel, mushroom emulsion*



L'assiette de fromages de notre région  
*Selection of regional cheeses*

\*\*\*

L'alliance de graines\* grillées, glacées et caramélisées, mousse de courge, touche de vanille  
*Seeds\* variations: grilled, iced, caramelized, squash mousse, vanilla hint*

\*\*\*

La mousse réglisse, citron en plusieurs façons : confit, crémeux et fondant  
*Licorice mousse, lemon in textures: confit, creamy and melting*

Prix Net 45,00 €uros

*\*graines de lin, chia, tournesol, courge et avoine*  
*\*linen, chia, sunflower, squash and oats seeds*

*Servi pour le déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés français et suisses*  
*Served for lunch only from Tuesday to Friday, except on French and Swiss bank holidays*