

Le Menu du Marché

Business lunch

Le nuage onctueux de comté, jaune d'œuf confit, pommes grenailles, oignon rôti et jeunes pousses
Cream foam of Comté cheese, confit egg yolk, roasted baby potatoes, roasted onion, young sprouts

Le saumon fumé maison, crème acidulée aux œufs de poisson et beignets frits
Homemade smoked salmon, fish roe sour cream, fritters



Le bœuf, faux filet grillé, textures de panais et jus de cacao au vinaigre de Xérès
Grilled beef tenderloin, parsnip variations and cocoa sauce with sherry vinegar

Sélection de poissons frais rôtis, textures de chou-fleur et sauce au Champagne
Selection of roasted fishes, cauliflower variations and Champagne sauce

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

Le Baba exotique : compotée d'ananas, crème mangue légère, meringue noix de coco
Exotic Baba: stewed pineapple, light mango cream, coconut meringue

L'alliance de coing, poché, compoté et en jus et citron crémeux, Granola croustillant
Alliance of quinces, poached, stewed and in juice, creamy lemon, crispy Granola biscuit

Prix Net 45,00 €uros

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