

# Menu du marché

Amuse-bouche



Dinde, marinade à l'anis étoilé,  
assortiment de légumes de saison, mousse aux herbes



Aile de raie, beurre blanc à l'orange,  
purée au lait battu, vierge



Saint-Jacques rôties, sabayon au beurre noisette,  
tagliatelles céleri rave, lentilles Dupuis  
(Supplément truffe possible, 3€/gramme)



Sorbet citron jaune, meringue aux pignons de pins, Vodka



Pigeonneau de la ferme de Sohan, quinoa, salsifis,  
échalote confite, rouleau de betterave



Pain perdu aux sésames, coulis de mandarine à la cardamome,  
biscuit moelleux aux amandes, gingembre estragon,  
sorbet clémentine



Mignardises



37 €

3 services

47 €

4 services

57 €

5 services

62 €

6 services