

# Menu du marché

Amuse-Bouche



Demi homard – avocat – crevettes grises – tomate – basilic



Pigeon – chorizo – quinoa – girolle – jus réduit



Canard sauvage – caviar d’aubergine – jus pain d’épice et framboise  
– huile aux épices



Rillettes de lapin – carotte – jus réduit



Perdreux – raisin – crème de céleri à la truffe – jeune carotte  
sauce au poivre sauvage




Sorbet mangue citron vert – crème de ralin – meringue au sésame  
– infusion de verveine



Mignardises




 45 €

3 services

 18 €

  55 €

4 services

 24 €


   65 €

5 services

 30 €

    70 €

6 services

 36 €