

## LE MENU DU MARCHÉ

3 services, selon l'inspiration du Chef - 45.00 € -

Disponible tous les jours

## LE LUNCH DU MARCHÉ

2 services - 35,00 € -

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Disponible tous les midis, du lundi au vendredi



## **À PARTAGER**

Assiette « Taste of Japan » *Pour 2 couverts*(Karaage, Tempura de crevette, Gyoza, Tzakuné)

- 18,00 € -

Sélection de fromages et charcuteries

Pour 2 couverts

- 18,00 € -

À déguster seul ou à partager à l'apéritif!



# LES ENTRÉES

Saumon Gravlax | Huile d'aneth | Œufs de saumon Concombre | Radis

- 16,00 € -

Tataki de Bœuf | Petits légumes Oignons frits | Coriandre - 18,00 € -

Œuf poché | Champignons des bois | Lardons - 18,00 € -

Pâté de chevreuil | Pickels maison | Moutarde au miel - 16,00 € -



### **LES PLATS**

Filet pur de Bœuf | Frites | Salade composée

Sauce béarnaise ou Beurre Maitre d'hôtel

- 29.00 € -

Boulet Liégeois à la Royale | Foie gras Mousseline de pomme de terre - 24,00 € -

Risotto | Champignons | Emulsion parmesan - 23,00 € -

Saumon Confit | Sauce Dijonnaise | Variétés de choux Mousseline de pomme de terre - 25,00 € -

Plat enfant : Poulet frit | compote | frites - 12,00 € -



#### **LES DESSERTS**

Crêpe Mikado | Glace lait d'amande

- 10,00 € -

Pavlova aux agrumes

- 8,00 € -

Mousse chocolat maison

- 8,00 € -

Profiterole Glacé | Sauce chocolat | Glace lait d'amande

- 9,00 € -