

Menu du marché

Disponible le midi, hors jours fériés

Nous vous invitons à faire le choix
d'une entrée, un plat et un dessert

Sélection de 2 vins € 22

Sélection sans alcool € 18

Les entrées

Maatjes à la feuille de figuier

Pomme verte et oignons

Crème au basilic et anis

€ 20

Homard de l'Oosterschelde

Tomate Marmande d'Aurélien Ricaud

Sauce choron à la tagette

€ 38

Les plats

Volaille de Julien à Incourt

Girolles et mousserons des prés

Crème de maïs grillé

€ 24

Barbue Bretonne grillée

Brocolis et broccolinis

Beurre blanc à la capucine poivrée

€ 32

Les desserts

Salade de fruits rouges

Espuma à l'agastache et glace à la verveine

€ 14

Dame blanche aux trois vanilles

Espuma au chocolat chaud « Caraïbe »

€ 16

Sélection de fromages

Affinés par Frédéric Van Tricht

€ 17