MENU DES HALLES

Uniquement aux déjeuners du lundi au vendredi
et aux dîners du lundi au mercredi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 25 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 29,50 €

ENTRÉES

LE SAUMON
Tartare de saumon au vinaigre de calamansi et aneth

L'ENTRÉE SUGGESTION
Suggestion selon l'inspiration du chef

PLATS

LA VOLAILLE
Suprême de volaille jaune, duo de carottes glacées, sauce au cidre et calvados

LA PÊCHE DU JOUR
Suggestion selon la criée et l'inspiration du chef

DESSERTS

LE CHOCOLAT
Tartelette façon chocolat liégeois, caramel et cacahuètes

LE DESSERT SUGGESTION
Suggestion selon l'inspiration de la chef pâtissière

Nous rappelons que ce menu (comme toute notre cuisine) est élaboré exclusivement à partir de produits frais – nous dépendons ainsi des différents arrivages. Ce menu est donc proposé chaque jour en quantités limitées. Nous sommes certains que vous comprendrez que certains produits peuvent manquer, gage de fraîcheur et de qualité.