Menu Etape

Servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Le Croque-Monsieur de la Mer, Soupe de Poissons, Émulsion Rouille

Ou Le Cromesquis de Chèvre d'Arrelles chaud,

salade croquante, pickles de légumes au curry, pickles d'oignon rouge

Ou La Terrine Campagnarde du Chef aux foies de Volaille, Condiments, Chutney Oignon

Ou L'Entrée du Marché

Le Filet de Merlan de Bretagne, marbré aux Algues,
Accompagné de Patates douces et fèves, sauce poisson japonisante

Ou La Véritable Andouillette de Troyes, sauce Chaource, autour de la Pomme de Terre

Ou Le Suprême de Poulet farci aux Petits pois, textures de petits pois et jus de volaille

Ou Le Plat du Marché

L'Assiette de Fromages de la Région

Ou Le Fromage Blanc Fermier de la famille Martin à Champ sur Barse

Ou Le Flan Chocolat dans l'esprit d'un Pâté Croute, Glace Chocolat et Mousse Vanille

Ou L'Ananas confit à la Fraise et au Rhum blanc

Ou Le dessert du Marché

Entrée, Plat, Dessert : 24.80 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 21.90 €

Taxes et Service compris
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture