

Chef de Cuisine
Yoann GASSELIN

Chef Pâtissier
Denis CORNET

MENU DU MARCHÉ

Du lundi au vendredi de 12h à 13h30

ENTRÉE+PLAT
OU **PLAT+DESSERT**

39,00 €

**ENTRÉE, PLAT,
DESSERT**

49,00 €

ENTRÉES

Les asperges blanches de pays, sabayon crémeux au pomelo

ou

Le pâté en croûte du Château, moutarde de pistache acidulée

ou

La raviole ouverte de coquillages des côtes normandes, légumes printaniers

PLATS

Le suprême de volaille de l'Ain rôti, petits pois, pommes de terre nouvelles

ou

Le pavé de dorade sébaste, oignons nouveaux, enoki, céleri

ou

Le risotto d'orge perlé, asperges balais, pleurotes du panicaut

DESSERTS

Le citron crémeux, fève de tonka glacée

ou

La ganache au chocolat blanc, sorbet Guanaja

MIGNARDISES

Tous nos plats sont faits Maison. Détails des allergènes sur demande.
Viandes origine France