

03 83 32 52 62

ouvert tous les jours 12h & 14h / 19h & 22h



ENTREES DU MARCHE

L'Oeuf Parfait 14€

Déclinaison de champignons de sous-bois, crémeux moussoux de céleri rave et jambon croustillant

-----*

Vitello Tonnato 14,9€

Carpaccio de veau mi-cuit, sauce tonnato au thon/câprons et pétales de tomate séchées

-----*

Espuma à l'oignon en Siphon 12€

Sablé parmesan au thym, confit/espuma d'oignon et comté

ENTREES DUCALES

(supplément 5€ en menu TEM)

Saumon Gravlax 16€

Saumuré au gin anglais enrobé sésame, carottes pain d'épices, gel Kalamansi et pickles de saison

Préssé de Foie Gras de Canard 18€

Chutney marmelade d'ananas confit au gingembre

PLATS

Tartare de Boeuf Angus 19€

Gelée de boeuf réduit et pickles de moutarde, frites fraîches

-----*

Poisson du Marché 17,9€

Déclinaison de potiron rôti, pickle, marrons glacés, crémeux de courge et beurre blanc à l'orange châtaigne

-----*

Fish'n Chips 17€

Tempura de lieu, frites fraîches, sauce tartare maison

-----*

Bavette de Boeuf 180/200gr 20€

Sauce truffée, garniture au choix
(supplément 8€ en menu TEM)

-----*

Volaille Teriyaki 17€

le suprême, gnocchi fondante au parmesan, gel de carotte au gingembre, pickles acidulés

-----*

Poitrine de Porc Laquée 16€

Arrancinis aux champignons, crème de pleurotte et mayonnaise au curry, citron vert

BUFFET DE DESSERTS 10€

accompagnez votre dessert d'une boisson chaude pour 12 euros tout compris

FORMULE TEM 35€

Une entrée du marché au choix, suivi d'Un plat de notre carte (hors Bavette)
Pour finir notre Buffet de Desserts à volonté

FORMULE DUCALE 41€

Une entrée du marché ou Ducale au choix, suivi d'Un plat de notre carte
Pour finir notre Buffet de Desserts à volonté

Notre établissement se met à votre disposition pour toute demande de privatisation, groupe ou événement d'entreprise

**Toutes nos viandes sont originaires de France, d'Irlande, des Pays-Bas, d'Allemagne, d'Australie ou des Etats-Unis
Prix TTC. Service compris**