

# | Les Menus

## | Menu du Parvis

38.50 €

Pressée de bœuf, girolles à l'huile de  
noisette, sorbet petits pois-estragon

ou

Fraîcheur de gambas en voile de radis  
Daïkon, condiments comme un tartare

-

Filet de canard au verjus, abricots rôtis,  
gâteau de pommes au romarin

ou

Pavé de maigre, moules de cordes  
safranées, artichauts et courgettes

-

Nage de fruits rouges, panna-cotta  
amandes, sorbet verveine citronnée

ou

Parfait glacé au chocolat 60 jours,  
viennoise et éclats de nougatine

## | Menu du Marché

Servi uniquement le midi  
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

**Entrée, plat ou plat, dessert : 23 €**

**Entrée, plat, dessert : 26,50 €**

(sur présentoir)

## | Menu Confiance

65 € / personne

### Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

*Laissez-vous guider dans un parcours  
gastronomique décidé à la minute  
avec les meilleurs produits du moment.*

### | Informations

**Les plats sont « faits maison » et élaborés  
sur place à partir de produits bruts.**

Pour toute commande d'un plat en direct  
à la carte (sans entrée),  
l'attente est d'environ 20 mn

**Tous nos tarifs s'entendent taxes et  
service compris**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes  
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison »  
dans le respect le plus stricte des  
règles d'hygiène.



## | La Carte

### | Les Entrées

Pressée de bœuf, girolles à l'huile de noisette, sorbet petits pois-estragon	18 €
Fraîcheur de gambas en voile de radis Daïkon, condiments comme un tartare	20 €
Foie gras de canard, compression de melon au sirop de feuilles de figuier du Parvis	27 €
Tomates anciennes, légumes croquants, sorbet d'un gaspacho (Vegan/sans gluten)	16 €

### | Les Viandes et Poissons

Filet de canard au verjus, abricots rôtis, gâteau de pommes au romarin	25 €
Ris de veau roti en cocotte de foin, pommes fondantes et pousses d'épinard	30 €
Pavé de maigre, moules de cordes safranées, artichauts et courgettes	26 €
Suprême de turbot, jus de légumes au curry et citron vert	29 €
Risotto de quinoa aux girolles, salade de pousses d'épinard (Vegan/sans gluten)	18 €

### | Les Desserts (à commander en début de repas)

Nage de fruits rouges, panna-cotta amandes, sorbet verveine citronnée (Vegan/sans gluten)	10 €
Parfait glacé au chocolat 60 jours, viennoise et éclats de nougatine	10 €
Baba au rhum ambré, crème légère et glace vanillée	13 €
Ananas rôti, macaron glacé ananas-coco	13 €
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du Parvis	10 €

**| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés**