

## Carte du marché

Disponible le midi, hors jours fériés

Nous vous invitons à faire le choix  
d'une entrée, un plat et un dessert

Sélection de 2 vins € 22

Sélection sans alcool € 18

### Les entrées

Tourteau de la mer du Nord

Céleri-rave et crème aigre

Oseille

**€ 18**

Saint-Jacques de Dieppe

Chicon et noix

Jus de bardes au vin jaune

**€ 30**

Langoustine royale

Carottes de la ferme

Bisque au curry

**€ 38**

### Les plats

Lotte bretonne

Choux-fleurs et oignons

Pot-au-feu à la moëlle

**€ 28**

Perdreau rouge (2 pers.)

Cèpes à la bordelaise

Sauce suprême à l'Armagnac

**€ 34/pp.**

Pigeonneau des collines (2 pers.)

Blettes et échalotes

Jus à la réglisse et verjus

**€ 36/pp.**

### Les desserts

Figues à la fleur d'oranger

Glace au yaourt de chèvre et figuier

**€ 14**

Dame blanche aux trois vanilles

Espuma au chocolat chaud des Caraïbes

**€ 17**

Sélection de fromages

Affinés par Frédéric Van Tricht

**€ 17**