

La Table du Marché Couvert

Pour Les Fêtes

**1<sup>er</sup> JANVIER AU DEJEUNER**

Petites Boucheés pour  
Commencer l'Année **2017**



*Foie Gras de Canard Cuit en Ballotine*  
*Confits de Topinambour / Poivre Sauvage de Madagascar*



*St Jacques Cuites au BBQ / Jus Thom Kha Kai*  
*Tapiocca Lait de Coco / Zeste Citron Vert*



Promu Générale en 2017  
Cognac / Soda Pétillant / Sorbet



Filet de Veau Cuit sur la Braise /  
Purée Truffée / Jardin Végétal



Vacherin Imaginaire / Pomelos Coing / Glace Fleur de Rose

ou

Gourmandise Ô Chocolat Biscuit Chocolat / Crème Battu

Marron Glacé / Sorbet Pour Rafraîchir

**Menu à 90 Euros**

**Stéphane Cuzin “ Cuisinier par Goût “**

**Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèques**

Nous vous informons que ce menu peut être modifié légèrement  
selon les conditions climatiques et les arrivages