

LE MENU DU MARCHE

(Entrée + plat + dessert 29€)
(Entrée + plat + fromages + dessert 35€)

Semaines du lundi 18 DECEMBRE au dimanche 31 DECEMBRE inclus.

LE SAUMON FUME / THE SMOKED SALMON

Une bûche au fenouil et olives noires, salade de jeunes pousses et vinaigrette sésame.
A slice with fennel and black olives, green salad and sesame sauce.

OU

LES LENTILLES / THE GREEN LENTILS

Le traditionnel velouté Esaü servi avec une émulsion au lard et huile de truffes.
The traditional cream soup "ESAU" served with bacon emulsion and truffles oil.

ooo

LE LIEU NOIR / THE SAITHE

Le dos rôti au sel viking fumé, palets de polenta aux fruits secs et crème dieppoise safranée.
***The back roasted with smocking Viking salt, polenta palet with dry fruits
And mussels sauce saffron.***

OU

LE VEAU / THE VEAL

L'épaule braisée à la bière brune « Mandubienne »
Ecrasée de choux-fleurs aux zestes de citron vert.
***The shoulder braised with the "Mandubienne" brown beer,
Mashed cauliflower and peels of lime.***

ooo

LE FROMAGE / THE CHEESES

De la maison Gaugry et de nos provinces.
Cheeses from Gaugry house and Burgundy.

ooo

LA CACAHUETE / THE PEANUT

Une crème mousseline dans son feuilletage caramélisé, noisette déguisée et glace ivoire.
A mousseline cream in its caramelized puff pastry, covered up hazelnut and ivory ice cream.

OU

LA PISTACHE / THE PISTACHIO

Un siphon accompagné de ses billes de mangue poêlées, croustillant aux fruits confits
Et douceur exotique.
***A mousse accompanied with its mixed fry mango balls,
Crusty candied fruits, and exotic softness.***