



## Retour du Marché

**Entrée/Plat/Dessert : 35€**

**Entrée/Plat : 28€**

**Plat/Dessert : 28€**

**Verre de vin (rosé, blanc ou rouge) : 5€**

Gaspacho de tomates et féta marinée aux tomates confites  
Supplément truffe d'été +5€

Ceviche de daurade, leche de tigre, grenades et coriandre



Merlu de ligne, salade de fenouil, coquillages et tartare d'algues

Fregola façon paella au chorizo

Filet mignon de porc, miel, moutarde et pleurotes



Assiette de fromages de la Maison Frécaut +4€

Baba à la fleur de sureau et vanille de Madagascar

Cerise fraîche, mousse yaourt et biscuit madeleine





## Return of the Market

**Starter/Main Course/Dessert: €35**

**Starter/Main Course: €28**

**Main Course/Dessert: €28**

**Glass of wine (rosé, white or red): €5**

Tomato gazpacho with feta marinated in sun-dried tomatoes  
Summer truffle supplement +5€

Sea bream ceviche with leche de tigre, pomegranates and cilantro



Line-caught hake, fennel salad, shellfish, and seaweed tartare

Fregola with chorizo, paella-style

Pork tenderloin with honey, mustard, and oyster mushrooms



Cheese platter from Maison Frécaut +€4

Baba with elderflower and Madagascar vanilla

Fresh cherry, yogurt mousse and madeleine biscuit

