

LE RESTO DES HALLES

MENU CANAILLE

40 €

MISES EN BOUCHE

CAILLE CONFITE

TRÉVISE AUX NOIX ET COPEAUX DE FOIE GRAS

FILETS DE MAQUEREAU

ÉMULSION À L'AIL FUMÉ, CHAMPIGNONS

POMMES DE TERRE FONDANTES

DESSERT AU CHOIX / OU L'ASSIETTE DE FROMAGES

MENU DES CHEFS

45 € - 1 ENTRÉE / 59 € - 2 ENTRÉES

MISES EN BOUCHE

BRUSCHETTAS, STRACCIATELLA

FILETS D'ANCHOIS ET BETTES

MINUTE DE LOTTE AUX MYRTES

POTIMARRONS, POMMES ET PIQUILLOS

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ

ROMARIN, RÉDUCTION BALSAMIQUE

ET LÉGUMES DE SAISON

DESSERT AU CHOIX / OU L'ASSIETTE DE FROMAGES

ENTRÉES

BRUSCHETTAS, STRACCIATELLA, FILETS D'ANCHOIS ET BETTES	16
SAINT-JACQUES RÔTIES AU ROMARIN, BEURRE AU CRESSON, ET GIROLLES	20
MINUTE DE LOTTE AUX MYRTES, POTIMARRONS, POMMES ET PIQUILLOS	18
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, JUS DE COING ET MANDARINE	19
CAILLE CONFITE, TRÉVISE AUX NOIX ET COPEAUX DE FOIE GRAS	17
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, MOUTARDE DE POIRES	19

PLATS

AMÉRICAIN, FRITES MAISON, SALADE	18
PERDREAU PATTE GRISE SAUVAGE, BUTTERNUT, ET FIGUES	27
RÂBLE DE LIÈVRE, BETTERAVES ET GIROLLES	28
PARMENTIER DE QUEUE DE BŒUF, RÉDUCTION DE VIN ROUGE, PURÉE DE CÉLERI	19
CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ, ROMARIN, RÉDUCTION BALSAMIQUE, ET LÉGUMES DE SAISON	24
FILETS DE ROUGET, JUS MARINIÈRE, MOULES, CHOUX-FLEUR	25
FILETS DE MAQUEREAU, ÉMULSION À L'AIL FUMÉ, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE FONDANTES	20

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, SIROP DE VIN ROUGE À LA BANANE	9
SALADE DE MANGUE ET BURRATA À LA CARDAMOME	9
MOUSSELINE DE POMME ET MASCARPONE AU GENÉVRIER	9
TARTE AUX POIRES ET GLACE AU LAIT D'AMANDES	9
LE CAFÉ GOURMAND	9
L'ASSIETTE DE FROMAGES DU MARCHÉ DES HALLES	9
	12

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHÉ, FRITES, COMPOTE

PÂTES DU MOMENT