

LE RESTO DES HALLES

MENU CANAILLE 40 €

MISES EN BOUCHE

CERVELLE MEUNIÈRE OU TARTARE

JOUE DE BOEUF EN COCOTTE
VIN ROUGE ET CHOCOLAT

DESSERT AU CHOIX
OU L'ASSIETTE DE FROMAGES

MENU DES CHEFS 45 €

MISES EN BOUCHE

CREVETTES NOBASHI PANKO,
AUBERGINES, OLIVES VERTES, PIQUILLOS

MAGRET DE CANARD
AUX MANGUES POIVRÉES
PURÉE DE PATATES DOUCES AU GINGEMBRE

DESSERT AU CHOIX
OU L'ASSIETTE DE FROMAGES

ENTRÉES

CANNELLONI FARCIS AU CAVIAR DE COURGETTE ET AU CRABE	17
FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON ET SON CONFIT D'OIGNON	19
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES, XISTORAS ET POMME DE TERRE	21
TERRINE DE GIBIER, CONFIT DE CHICONS, PAIN TOASTÉ	16
CREVETTES NOBASHI PANNÉES AU PANKO, CAVIAR D'AUBERGINE AUX OLIVES VERTES, PIQUILLOS	18
MOULES GRATINÉES AU SAINT-MARCELLIN	16
CERVELLE MEUNIÈRE OU TARTARE	15

PLATS

AMÉRICAIN, FRITES MAISON, SALADE	18
PIGEON FARCI AU FOIE GRAS, CHAMPIGNONS, MARRONS ET POTIRONS	24
MAGRET DE CANARD AUX MANGUES POIVRÉES, PURÉE DE PATATES DOUCES AU GINGEMBRE	22
RÂBLE DE LIÈVRE, AIRELLES, MINI POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CÉLERI-RAVE	29
JOUE DE BOEUF EN COCOTTE, VIN ROUGE ET CHOCOLAT	20
RAVIOLE DE BABY HOMARD, BISQUE AU BASILIC	22
RAIE GRENOBLOISE	21

DESSERTS

LE FAMEUX PAIN PERDU CARAMÉLISÉ AU RHUM, MIEL, AMANDES ET BOULE DE GLACE VANILLE	9
PARFAIT AU CAMEL	9
TARTE VALBONNAISE	9
POIRE CARAMÉLISÉE, SABAYON DE POIRE WILLIAMS, CHUTNEY DE POIRE ET AMANDES	9
DÉCLINAISON DE CAMEMBERT, POIRES ET POMMES	9
LE CAFÉ GOURMAND	9
L'ASSIETTE DE FROMAGES - SÉLECTION DE LA CASIÈRE	10

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHÉ, FRITES, COMPOTE	9
PÂTES DU MOMENT	8