

# Menu du Marché 45 €

## **Le Foie Gras de Canard**

ravioles de foie gras et champignons de Paris, bouillon de bœuf  
au gingembre et à la citronnelle

ou

## **Le Rouget**

filet de rouget poêlé, mousseline d'artichauts,  
crème de mousseline de moules

ou

## **Les suprêmes de Caille**

fricassée de suprêmes de caille, compotée de panais,  
poêlée de champignons, jus mousselineux



## **Un poisson, une idée**

un poisson choisi en fonction de la pêche préparé avec les meilleurs  
produits de saison suivant mon envie

ou

## **La Pintade Fermière**

suprême de pintade étuvé, salsifis et poire de terre,  
poêlée de champignons, sauce fleurette

ou

## **Le Véritable Chou Farci, « hommage à Jean Delaveyne »**

feuille par feuille d'une farce traditionnelle à base de foie gras



## **La Pomme**

pressé de pomme fondante, fines feuilles croustillantes,  
caramel beurre salé accompagné d'une crème glacée

ou

## **La Poire**

poire fondante, crémeux chocolat noir Tulakalum et pistache,  
jus à la cardamome

\* *Supplément : sélection de trois fromages « retour de vacances »  
affinés par Julien Planchon 8 €*

Le choix d'un menu entraîne son acceptation pour l'ensemble de la table.  
Tout changement dans les menus entraînera un supplément.