

Menu du marché

THANKSGIVING

DU 24 AU 28 NOVEMBRE
FROM NOVEMBER 24 TO 28

ENTRÉE STARTER

Velouté de butternut, espuma de champignons grillés
Butternut velouté, grilled mushroom espuma

PLAT MAIN COURSE

Cuisse de dinde farcie avec le traditionnel « stuffing » américain,
écrasé de patate douce au beurre, sauce cranberries au sirop d'érable
*Stuffed turkey leg with traditional American stuffing,
mashed sweet potatoes with butter, cranberry and maple syrup sauce*

DESSERT

Apple pie et coulis caramel noisette
Apple pie with caramel and hazelnut coulis

45€ hors boissons | *excluding drinks*

Tous nos plats sont faits maison par le Chef et son équipe. Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%.
All our dishes are homemade by the Chef and his team. Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.

