

A vertical strip on the left side of the page shows a close-up of several chestnuts. The chestnuts are brown with a textured, scaly surface. One chestnut in the foreground is slightly out of focus, while others behind it are sharper, creating a sense of depth. The lighting is warm, highlighting the natural colors of the nuts.

MENU DES HALLES

Uniquement aux déjeuners du lundi au vendredi
et aux dîners du lundi au jeudi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 27 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 31 €

ENTRÉES

LE POTIMARRON

Velouté de potimarron, crème de gorgonzola,
marrons et mouillette à l'ail

L'ENTRÉE SUGGESTION

Suggestion selon l'inspiration du chef

PLATS

LE CANARD

Parmentier de confit de canard, salade verte
et crème de parmesan

LA PÊCHE DU JOUR

Suggestion selon la criée et l'inspiration du chef

DESSERTS

CHOCOLAT ET SARRASIN

Tartelette façon chocolat liégeois, praliné
noisette et sarrasin soufflé

LE DESSERT SUGGESTION

Suggestion selon l'inspiration de la chef pâtissière

*Nous rappelons que ce menu (comme toute notre cuisine) est élaboré
exclusivement à partir de produits frais – nous dépendons ainsi des
différents arrivages. Ce menu est donc proposé chaque jour en quantités
limitées. Nous sommes certains que vous comprendrez que certains produits
peuvent manquer, gage de fraîcheur et de qualité.*