

## *Carte*

*Carpaccio de tomates anciennes, maquereaux en sashimi et cebettes*

*Burlotti en salade et coquillages au chorizo, jeunes pousses de riquette*

*Crème glacé d'aubergine, flocons de chèvre frais,  
Piquillos et poitrine de porc confite*

*Quasi de veau en tartare, espuma de brocoli et gingembre, granny smith a  
cru*

*Entrée du Marché*



*Supions en friture, vinaigrette thaï et salade de choux à la citronnelle*

*Beau pavé de mulot grillé, meshouïa de poivrons a la tunisienne  
Et confit d'olive et citron*

*Magret de canard rôti servi rosé, cromesquis de risotto,  
Quelques légumes fanes et anchoïade*

*Secreto ibérique, rougail et croquant de poivrade et pois gourmands*

*Plat du Marché*



*Pêche melba à ma façon*

*Fraise, réglisse, biscuit de Reims et sorbet yoghourt*

*Tarte citron en transparence, glace tourrone et confit de citron vert*

*Gaspacho de pastèque et hibiscus, framboise fraiche et melon*

*Assortiments de glaces et sorbets*

*Dessert du Marché*

## *Les Formules de l'Espace Club*

*Menu Le Marois : 40,00 € T.T.C.*

*Entrée*

*Plat*

*Dessert*



*Menu Club : 34,00 € T.T.C.*

*Entrée et Plat*

*Ou*

*Plat et Dessert*



*1 Entrée : 15,00 € T.T.C.*

*1 Plat : 23,00 € T.T.C.*

*1 Dessert : 12,00 € T.T.C.*

*Restaurant de l'Espace Club ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00.*

*Table de 1 à 12 personnes maximum, menu à partir de 6 personnes.*

*Salon Jefferson disponible jusqu'à 18 personnes*

*Réservation auprès de l'accueil au n° 01 43 59 51 00*