

Menu du Marché : 29.50 €

Entrée, Plat et Dessert

Boissons non comprises

*Ce Menu est susceptible de changer
Suivant les arrivages*

Terrine de Raie aux Pavot et Cornichons, Mousse Citron

Ou

Ballotine de Volaille à la Blette, Sauce Mousseline

Ou

*Tartelette de Lentilles de Maves, Copeaux de Chèvre Sec et Concombre,
Vinaigrette Tranchée à la Noisette **

Paleron Braisé et Pommes de Terre Mitraille Rôtis au Romarin

Ou

Filet de Merlu Rôti, Sauce Orange, Mousseline de Carottes

Ou

*Parmentier de Champignons et Céleri au Paprika,
Purée de Pommes de Terre à l'Echalote **

Desserts

Brownie aux Fruits Secs et Glace du Moment

Ou

Crèmeux Parfait au Miel, Crumble Chocolat Blanc, Chantilly à la Vanille

Ou

Coupe de Glace ou de Sorbet (2 Parfums)

Glaces et Sorbets non faits maison, fabriqués par un artisan glacier

Prix Nets

La Carte

*Ces plats sont susceptibles de changer
Suivant les arrivages*

Entrées

<i>Saumon Fumé Maison, Crème Légère à l'Anis et Blinis</i>	14.50 €
<i>Langoustines en Tempura et Leur Bouillon aux Poireaux, Émulsion Yuzu</i>	17.00 €
<i>Trilogie de Foie Gras (Mi-Cuit, Crème Prise, Poêlé) Chutney Ananas et Fruits de la Passion</i>	19.00 €

Plats

<i>Quasi de Veau Rôti, Cœur d'Artichauts Poêlés, Sauce Café</i>	23.50 €
<i>Magret de Canard, Sauce Poivre de la Likouala Fenouil Braisé</i>	25.00 €
<i>Filet de Daurade Royale Farci à la Pistache, Sauce Vanille, Risotto de Quinoa et Courgettes</i>	27.50 €

Fromages

<i>Assiette de 4 Fromages Assortis</i>	6.50 €
<i>Assiette de 6 Fromages Assortis</i>	8.50 €

Desserts

<i>Pêche Melba à Notre Façon (Demi Pêche, Glace Vanille, Chantilly à la Fève Tonka, Praliné)</i>	9.00 €
<i>Abricots Rôtis au Romarin, Entremet Fromage Blanc, Sorbet Fraise Et Verveine</i>	9.50 €
<i>Aspic de Cerise à l'Hibiscus Croustillant à la Noix de Coco et Pignons de Pin</i>	10.00 €

Prix Nets

Le Menu Enfant : 14.00 Euros
(Jusqu'à 12 ans)

Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Assiette de Crudités
Ou
Assiette de Jambon Sec et Salade

Ballotine de Volaille à la Crème et Champignons
Ou
Le Poisson du Marché

1 Garniture au Choix :
Légumes du Jour, Frites ou Pâtes Artisanales

Coupe de Glace (2 Parfums)
Ou
Flan Pâtissier

1/4 Vittel (25cl)
Ou
1 Jus de Fruits (20cl)
ou
1 Soda (25 cl)

Prix Nets