

Menu du Marché : 30.50 €

*Entrée, Plat et Dessert
Boissons non comprises*

*Ce Menu est susceptible de changer
Suivant les arrivages*

Entrées

Samoussas de Boudin Noir et Pomme

Ou

Quenelle de Truite, Sauce Vin Blanc, Mouillette aux Céréales Grillée

Ou

*Tartare de Chou Rouge, Faisselle de Vache et son Gâteau, Granola **

Plats

Sauté de Porc au Tandoori, Risotto

Ou

Filet de Merlu, Sauce Aneth, Écrasé de Patates Douces et Butternut

Ou

*Œuf Parfait, Houmous de Lentilles de Maves, Crème Balsamique **

Desserts

Pain de Gênes à la Pistache, Crèmeux d'Orange, Bonbons à l'Orange Cristallisée

Ou

Croque-Monsieur Chocolat, Chantilly de Mascarpone au Praliné, Fruit de Saison

Ou

Coupe de Glace ou de Sorbet (2 Parfums)

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

**** Plat Végétarien***

Prix Nets

La Carte

*Ces plats sont susceptibles de changer
Suivant les arrivages*

Entrées

*Maki de Poireaux et Moules, Confit d'Orange et Safran,
Vinaigrette à l'Orange* 13.50 €

*Terrine Maison au Ris de Veau, Chutney de Figs,
Biscuit Arlette au Curry* 15.50 €

*Salade de Langoustines dans Raviole Ouverte à L'Encre
De Seiche et au Persil, Muffin* 18.50 €

Plats

Parmentier de Queue de Bœuf au Foie Gras, Purée à l'Échalote 20.50 €

*Millefeuille de Haddock et Épinard, Émulsion d'Ail,
Tombée d'Épinard* 23.00 €

*Pavé de Lotte Pochée, Mousseline de Betterave Jaune,
Carotte Fane au Cumin en Croute Feuilletée* 26.00 €

Fromages

Assiette de 4 Fromages Assortis 7.50 €

Assiette de 6 Fromages Assortis 9.50 €

Desserts

Canon de Pomme, Crémeux à la Cannelle, Blinis 9.00 €

*Feuillantine à la Noix, Mousse Chocolat Blanc,
Coulis Exotique, Riz Soufflé* 9.50 €

Macaron Ananas et Fève Tonka, Tuile Ananas 10.50 €

Prix Nets

Le Menu Enfant : 16.00 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

Trio de Crèmes Brulées

Ou

Coupe de Glace (2 Parfums)

¼ Vittel (25cl)

Ou

1 Jus de Fruits (20cl)

ou

1 Soda (25 cl)

Prix Nets