



## *LES VENDREDIS CLUB*

Midi et soir  
aux  
TABLES DE CAMPAGNE

Pour deux menus du Marché  
hors boissons achetés,  
vous partez avec un avoir  
d'un menu du Marché hors boissons  
à consommer un  
autre vendredi de votre choix.



## *MENU DU MARCHÉ*

39 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Salade de caille, pousses d'épinard  
à l'huile de noix

Ou

Foie gras chaud de canard, haricots verts et  
pignons de pin

\*\*\*\*

Volaille cuite à basse température,  
sauce forestière

Ou

Dos de maigre sauce vierge,  
écrasée de pomme de terre

\*\*\*\*

Poêlée de fraises à la coriandre, glace vanille

\*\*\*\*

**Formule du déjeuner**  
**(Hors week-end et jours fériés)**

33 €

Entrée, Plat

Ou Plat, Dessert



## *MENU DES PRES*

Croque en bouche

\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard

Chutney de pomme et raisin

ou

Asperges vertes du Pays et gambas,

rapée d'orange

\*\*\*\*

Poêlée de Ris de chevreau,

Lentilles vertes du Puy

ou

Suprême de turbot aux morilles

ou

Filet de bœuf (F), réduction de Rasteau

à l'échalote

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*\*

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

Prix net : 59 €



## *A LA CARTE*

Entée du menu du marché

(20 €)

\*\*\*\*

Plat du menu du marché

(25 €)

\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard Chutney de pomme et raisin

(28 €)

\*\*\*\*

Asperges vertes du Pays et gambas, rapée d'orange

(30 €)

\*\*\*\*

Poêlée de Ris de chevreau, lentilles vertes du Puy

(40 €)

\*\*\*\*

Suprême de turbot aux morilles

(40 €)

\*\*\*\*

Filet de bœuf (F), réduction de Rasteau à l'échalote

(38 €)

\*\*\*\*



## *LES FROMAGES AFFINES*

Plateau de Fromages

16 €

## *LES DESSERTS*

Dessert du menu du marché

12 €

Tartelette au chocolat et poivre se Sichuan,  
sorbet chocolat et granité de café

15 €

Cheesecake glacé aux fruits de la passion

15 €

Soufflé chaud au citron

15 €

Pavlova aux fruits rouges

15 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande