

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 Marche hors boissons
à consommer un
autre vendredi de votre choix.

*() Prix à la carte

MENU DU MARCHÉ

39 €

Croque en bouche

Saumon gravelax, toast a l'huile d'olive et
crème citron

ou

Carpaccio de canard aux petits légumes

Suprême de pintade fermière,

Riz basmati a la menthe

ou

Dos de Cabillaud, cocos blancs au basilic

Croustillant aux grués de cacao,

Framboises et crème légère

Douceurs

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

Poulpe à la galicienne

Mitonnée de pigeon aux girolles

ou

Dos de Loup au fenouil et émulsion de coquillage

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 €

Cassolette de cèpes a la provençale

25 €

Terrine de foie gras de canard

Chutney de pomme et raisin

28 €

Poulpe à la galicienne

32 €

Mitonnée de pigeon aux girolles

38 €

Dos de Loup au fenouil et émulsion de coquillage

35 €

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

38 €

LES FROMAGES AFFINES

Plateau de Fromages

16 €

LES DESSERTS

Dessert du menu du marché

12 €

Tartelette au chocolat et poivre de 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