

MENU DU MARCHÉ

Prix net : 45 €

Croque en bouche

Salade maraichère, façon niçoise

ou

Taboulé de quinoa à la coriandre, truite marinée et gambas rôties

Carré de cochon ibérique, wok de légumes

ou

Sandre rôti, ris basmati et émulsion à l'oseille

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Le petit fraiser, crème légère à la fleur d'orange

Douceurs

Formule du déjeuner

(Hors week-end et jours fériés)

Prix net : 36 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

MENU DES PRES

Prix net : 69 €

Croque en bouche

Pressé de foie gras de canard aux artichauts,
chutney pommes-échalotes

ou

Cassolette de riz noir et riz soufflé,
poulpe et émulsion de coquillage

Dos de loup aux petits pois, pommes noisettes

ou

Poêlé de ris de chevreau aux lentilles vertes du puy

Dégustation de fromages

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

A LA CARTE

Entée du menu du marché

20 €

Plat du menu du marché

25 €

Pressé de foie gras de canard aux artichauts,
chutney pommes-échalotes

30 €

Cassolette de riz noir et riz soufflé, pulpe et émulsion de coquillage

34 €

Poêlée de belles grenouilles émulsion et râpé de citron vert

60 €

Dos de loup aux petits pois, pommes noisettes

45 €

Poêlé de ris de chevreau aux lentilles vertes du puy

42 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (D)

30 €

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

45 €

LES FROMAGES AFFINES

Plateau de Fromages

18 €

LES DESSERTS

Dessert du menu du marché

12 €

Croustillant glacée à la vanille, capuccino de Baileys

16 €

Cannelloni tout chocolat et son praliné de noix de pecan

16 €

Soufflé chaud au grand Marnier

16 €

Tartelette de fruits rouge, crème légère rafraichie a la framboise

16 €

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