

# MENU DU MARCHE

Prix net : 45 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Salade de Tomate vertes, volaille et copeaux de parmesan

ou

Avocat rafraichie a la tomate, tourteaux et râpée d'orange

\*\*\*\*

Entrecôte de veau façon stroganoff, polenta crémeuse

ou

Pavé de Thon rouge, tagliatelle de légumes et sauce vierge

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Fraicheur d'abricots, crème glacée a la verveine

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Tartare de Thon et saucisse de Morteau, sauce soja

ou

Salade de poulpe a la galicienne

\*\*\*\*

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 €

Tartare de Thon et saucisse de Morteau, sauce soja

30 €

Salade de poulpe a la galicienne

36 €

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