

MENU DU MARCHE

Prix net : 45 €

Croque en bouche

Saumon gravlax, taboulé de choux fleur et pignon de pin torréfiés

ou

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 turbot en barigoule d'artichaut,

émulsion aux poivres verts

ou

Noisette d'agneau en croute truffé de lard,

Caviar d'aubergine et pomme fondante

Dégustation de fromages

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

P

A LA CARTE

Entée du menu du marché

20 €

Plat du menu du marché

25 €

Jambon noir ibérique du roc 24 mois Famille Bataillé, pain tomate

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 turbot en barigoule d'artichaut, émulsion aux poivres verts

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