

MENU DU MARCHE

Prix net : 45 €

Croque en bouche

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

Ou

Œuf poché aux cèpes et copeaux de parmesan

Supreme de pintade fermière, riz noir au chorizo

ou

Dos de sandre, mitonnée de champignon, petit oignons et lardon

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Sablé a la noix de pecan, raisin caramélisé au porto

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

Poêlé de foie gras de canard
aux raisin et pignons de pin torréfiés

ou

Salade de poulpe a la galicienne

Dos de turbot compoté de fenouil et émulsion de coquillage

ou

Noisette d'agneau en croute truffé de lard,
Caviar d'aubergine et pomme fondante

Dégustation de fromages

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

A LA CARTE

Entrée du menu du marché

20 €

Plat du menu du marché

25 €

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

25 €

Cassolette de cèpes à la provençale

25 €

Poêlé de foie gras de canard aux raisin et pignons de pin torréfiés

38 €

Salade de poulpe a la galicienne

36 €

Poêlée de belles grenouilles émulsion et râpé de citron vert

60 €

Dos de turbot compoté de fenouil et émulsion de coquillage

45 €

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 €

Tarte au chocolat au poivre de sichouan, glace chocolat et granité café

16 €

Soufflé chaud au grand Marnier

16 €

Tartelette de fruits rouge, crème légère rafraichie aux fraises des bois

16 €

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