

Gastronomique ...

38 Euros

Mise en bouche

&

Saumon fumé par nos soins, glace aux citrons confits, blinis maison et coulis de céleri.

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poires martin-sec et mendiants, gelée de vin rouge aux épices.

&

Poisson du marché, et sa viennoise aux saveurs de rouille, fond de soupe de roche, écrasé de pommes de terre safranées.

Ou

Carré d'agneau trois côtes, purée de potiron, panais rôtis, jus à la sarriette.

&

Assortiment de fromages.

&

Alliance de betteraves confites et mousse mandarine, tuiles craquantes, sorbet cacao.

Ou

Tulipe aux saveurs d'ananas, en crémeux et carpaccio, sorbet coco.

*Pour 46 Euros nous proposons à nos fins gourmets une formule
Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.*

Entrées

Saumon fumé par nos soins, glace aux citrons confits, blinis maison et coulis de céleri. **15 Euros**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poires martin-sec et mendiants, gelée de vin rouge aux épices. **16 Euros**

Tarte fine comme une pissaladière et moules, crème glacée à l'anchois. **14 Euros**

Velouté de topinambours et riz vénéré croustillant, marrons braisés. **12 Euros**

Plats

Poisson du marché, et sa viennoise aux saveurs de rouille, fond de soupe de roche, écrasé de pommes de terre safranées. **22 Euros**

Filet mignon de porc en crumble d'herbes, cuit doucement, panaché de légumes et jus corsé. **21 Euros**

Carré d'agneau quatre côtes, purée de potiron, panais rôtis, jus à la sarriette. **22 Euros**

Lasagne de blettes, vert et côtes et sa crème d'ail, tuile craquante au parmesan. **18 Euros**

Fromages

*Nous vous proposons une assiette
de fromages du coin.*

8 Euros

Desserts

*Alliance de betteraves confites et mousse
mandarine, tuiles craquantes,
sorbet cacao.*

11 Euros

*Comme un vacherin glacé au praliné,
noisettes au caramel.*

10 Euros

*Tulipe aux saveurs d'ananas, en crémeux et
carpaccio, sorbet coco.*

11 Euros

Assortiment de glaces et sorbets maison.

9 Euros

*Nos petits gastronomes en culotte courte
15 Euros*

*Nous nous faisons un réel plaisir de satisfaire le
palais de vos jeunes enfants avec les plats des
grands...*

... Sympathique

26 Euros

Mise en bouche

&

*Tarte fine comme une pissaladière et moules,
crème glacée à l'anchois.*

Ou

*Velouté de topinambours et riz vénéré croustillant,
marrons braisés.*

&

*Filet mignon de porc en crumble d'herbes,
cuit doucement,
panaché de légumes et jus corsé.*

Ou

*Lasagne de blettes, vert et côtes et sa crème d'ail,
tuile craquante au parmesan.*

&

*Comme un vacherin glacé au praliné,
noisettes au caramel.*

Ou

Assortiment de glaces et sorbets maison.

*Menu du marché du mardi au vendredi,
midi :*

plat du jour 10€,

formule entrée/plat ou plat/dessert 14€

menu complet, café compris 17€

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris

Un plat, ou un menu par personne devra être choisi.

*Nous tenons à votre disposition un classeur, détaillant les produits allergènes contenus dans nos plats.
N'hésitez pas à le demander.*