

Menu du Marché : 30.50 €

***Entrée, Plat et Dessert
Boissons non comprises***

***Ce Menu est susceptible de changer
Suivant les arrivages***

Entrées

Salade de Crevettes et Fenouil, Vinaigrette à l'Orange

Ou

Terrine de Cochon, Samossa de Lapin, Salade de Légumes

Ou

*Tartare de Chou Rouge sur Granola, Faisselle de Vache et son Gâteau **

Plats

Quenelle de Cabillaud au Petit Pois, Sauce Langoustines,

Pressé de Navets au Curry

Ou

Parmentier d'Épaule d'Agneau à la Patate Douce

Ou

*Œuf Parfait, Houmous de Lentilles de Maves, Crème Balsamique **

Desserts

Tarte Fine aux Pommes et Glace Caramel

Ou

Croque-Monsieur Cacao, Chantilly de Mascarpone au Praliné, Fruit de Saison

Ou

Coupe de Glace ou de Sorbet (2 Parfums)

Glaces et Sorbets non faits maison, fabriqués par un artisan glacier

**** Plat Végétarien***

Prix Nets

La Carte

*Ces plats sont susceptibles de changer
Suivant les arrivages*

Entrées

<i>Filets de Maquereaux Façon Makis, Sauce Vin Blanc, Baba à la Moutarde, Émulsion Épinards</i>	13.50 €
<i>Langoustines en Tempura, Panna Cotta de Citron Vert, Tagliatelles de Concombre, Tuile Salée</i>	18.00 €
<i>Terrine de Foie Gras Maison, Confit de Cerises Au Pineau des Charentes</i>	19.50 €

Plats

<i>Filet de Bar, Sauce à l'Encre de Seiche, Tomate Farcie Façon Ratatouille</i>	27.50 €
<i>Filet de Bœuf, Sauce au Vin du Val de Loire Rouge, Cannelloni de Poireaux et Riz au Comté</i>	28.00 €
<i>Beuchelle Tourangelle, Purée Maison (Fricassée Crémée de Rognons, Ris de Veau, Foie Gras et Champignons)</i>	29.00 €

Fromages

<i>Assiette de 4 Fromages Assortis</i>	7.50 €
<i>Assiette de 6 Fromages Assortis</i>	9.50 €

Desserts

<i>Abricots Rôtis, Madeleine Abricot et Romarin, Glace au Yaourt</i>	9.50 €
<i>Moelleux Chocolat, Cœur Coulant, Glace Caramel, Coulis de Fruits Exotiques (10mn de cuisson)</i>	10.50 €
<i>Macaron Framboise, Crème Diplomate à la Verveine, Voile de Tilleul</i>	11.50 €

Prix Nets

Le Menu Enfant : 16.00 Euros
(Jusqu'à 12 ans)
Entrée, Plat, Dessert et Boisson

Assiette de Crudités
Ou
Assiette de Jambon Sec et Salade

Ballotine de Volaille à la Crème et Champignons
Ou
Le Poisson du Marché

1 Garniture au Choix :
Légumes du Jour, Frites ou Pâtes Artisanales

Trio de Crèmes Brulées
Ou
Coupe de Glace (2 Parfums)

$\frac{1}{4}$ Vittel (25cl)
Ou
1 Jus de Fruits (20cl)
ou
1 Soda (25 cl)

Prix Nets