Menu du Marché : 30.50 €

Entrée, Plat et Dessert Boissons non comprises

Ce Menu est susceptible de changer Suivant les arrivages

Entrées

Terrine de Raie, Sauce Mousseline, Sablé à la Cacahuète, Émulsion Épinard
Ou
Chères Paré Pare Revente

Chèvre Pané, Pesto Rouge et Roquette

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

Plats

Croustillant d'Osso Bucco de Veau, Jus de Viande, Confit de Poivrons et Chou Romanesco Poêlé

Ou

Dos de Lieu Noir, Sauce Estragon, Polenta

 $O\iota$

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

Desserts

Gaspacho de Melon, Biscuit Cuillère, Chantilly à la Menthe 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

La Carte

Ces plats sont susceptibles de changer Suivant les arrivages

Entrées

Salade de Haricots Verts, Magret Fumé Maison, Truffe d'Été en Julienne	17.00 €
Duo de Langoustines Snackées et Truite Fumée, Concombre Croquant	
Et Coulis de Betterave Chioggia	18.50 €
Terrine de Foie Gras Maison, Sauce Vierge à la Mangue	19.50 €
Plats	
Pied de Cochon Farci Foie Gras et Champignons, Purée Maison	27.00 €
Médaillon de Lotte, Sauce à l'Encre de Seiche,	
Tomate Farcie Façon Ratatouille	29.00 €
Filet de Bœuf, Sauce au Vin Rouge du Val de Loire *	
Cannelloni de Poireaux et Riz au Comté	30.50 €
* Supplément Julienne de Truffe d'Été	5.00 €
Fromages	
Assiette de 4 Fromages Assortis	<i>7.50</i> €
Assiette de 6 Fromages Assortis	9.50 €
Desserts	
Nougat Glacé au Sarrasin Soufflé, Duo de Myrtilles	10.50 €
Figue Rôtie et Éclair à la Crème de Pistache, Compotée de Figues	11.00 €
Macaron à la Fève Tonka, Mousse Chocolat au Lait, Compotée de Pêches au Safran	11.50 €

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)

1/4 Vittel (25cl)
Ou
1 Jus de Fruits (20cl)
ou
1 Soda (25 cl)