

## MENU DU MARCHÉ

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 25€*

*Entrée/Plat/Dessert : 28€*

*(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)*

Le Melon et cecina de bœuf séché. Porto réduit

ou

Œuf parfait, Crème de courgette, Fêta et tuile

—

Burger Pulled Pork, oignons rouge et saté. Frites

ou

Pavé de Merlu, Choux Fleurs, crémeux de petit pois et asperges

—

Madeleine au miel, cerises et parfait glacé à la chartreuse

ou

Le Snikers revisité, choux tout cacao, guimauve cacahuète, glace caramel

*Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.*

*Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène*

*MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 15€*

## MENU GOURMAND

*Entrée/Plat/Dessert : 41€*

Foie Gras mi-cuit, insert rhubarbe, gelée de betterave et brioches aux graines de lin

La Tomate, espuma strachatella. Marmelade de tomate.

Chair de tourteaux, Tuile de Tapioca et glace au persil

—

La selle d'agneau en croute d'herbes, Mousseline de Choux Fleur et milles feuilles de pomme de terre.

Picanha de Wagyu, crème de carotte au ponzu, polenta, pointes d'asperges vertes d'oignons caramélisés

Pavé de Maigre sauvage en basse température, cèleri branche et petit pois à la mélisse. Daïkon vinaigré.

—

Plateaux de Fromages affinés (+11€)

—

Le 1000 Feuilles, crème légère à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

La Fraise en tartelette, mousseline au lait ribot, crémeux basilic, marmelade de fraise et sorbet.

La Sphère au chocolat, pêche à l'hibiscus, crumble noisette et glace verveine Flambée à l'Eau de vie.