



Menu/ Carte

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 29,90€

Entrée - Plat - Dessert 33,90€

Entrée 10,90€ Plat 25,00€ Dessert 9,90€

Entrées

Paris Brest au roquefort, poire au vin éclats de noix

Eclair au saumon gravlax et algues wakamées chantilly wasabi

6 Escargots persillés, haricots fondants, panna cotta à l'ail

Crèmeux de lentilles au foie gras +3€

Oeuf mollet à la bourguignonne, petits croutons dorés

Velouté de potimarron, brisures de noisettes "végétarien"

Entrée du Marché

Plats

Suprême de volaille basse température, fricassée de champignons, purée agria

Dos de saumon rôti au beurre blanc, petit légumes oubliés confits

Craquant d'effiloché de cochon aux épices, sur sa fondue de chou vert

Noix de Saint Jacques poêle, risotto crémeux au parmesan, croustillant de grana padano +5€

Lamelles d'encornets à la charentaise, mogettes cuisinées, crispy de jambon

Assortiment de légumes du moment " Végétarien "

Plat du marché

Desserts

Tatin de pomme et chèvre chaud, glace artisanale au yaourt " FROMAGE DESSERT "

Demie sphère chocolat extra bitter au piment d'Espelette AOP " À DECOUVRIR "

Mille feuille monté minute, à la vanille et orange confite

Cigare au chocolat noir fève de tonka, granité au rhum "SPÉCIALITÉ "

Tourbillon des saveurs, aux parfums des Iles

Champagne ou digestif des gourmands +8€

Le café des Gourmands

Dessert du marché

" Recettes faites maison élaborées à partir de produits frais "

Merci de nous signaler vos allergies ou vos intolérance avant de commander

Formule EXPRESS

Le midi 21€

Plat du Marché + Café très Gourmands

Sauf les jours fériés

