



Menu/ Carte

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 29,90€

Entrée - Plat - Dessert 33,90€

Entrée 10,90€

Plat 25,00€

Desserts 9,90€

Entrées

Escargots persillés aux deux saveurs

Croustillant d'oreilles de cochon, douceur de champignons

Oeuf parfait à la périgourdine, et son foie gras, croutons dorés + 3 €

Pomme de terre farcie à la savoyarde, espuma de jambon de pays

Mini Bûche au saumon fumé, chantilly aux baies roses

Potage de légumes du moment (végétarien)

Entrée du marché

Plats

Spirale de magret de canard fumé, sauce griottine, purée Saint Germain

Blanquette d'encornets à l'ancienne, riz pilaf

Coquilles Saint Jacques cuite au four, risotto au parmesan et citron confit, craquant de parmesan + 5€

Epaule de cochon confite à la forestière, pommes de terre boulangères

Choucroute de la mer au champagne (encornets, lieu fumé, saumon)

Assortiment de légumes de saison cuisinés

Plat du marché

Desserts

Fondue de chèvre et brochette d'ananas au poivre de Sechuan (DESSERT FROMAGE)

Cigare chocolat noir, fève de tonka, crème café au whisky

Paris -Brest à la crème de marron d'Ardèche, éclats de nougatine cacahuètes

Délice chocolat gingembre, granité au rhum

Crème brûlée lait de coco et fruit de la passion

Champagne gourmand OU digestif gourmand + 8€

Café ou thé des gourmands

Dessert du marché

Formule EXPRESS

Le midi 21€

plat du marché + Café Gourmands

(Sauf les jours fériés)

Recettes faites maison élaborées à partir de produits frais

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

