Menu/Carte

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 29,90€

Entrée - Plat - Dessert 34,90€

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

Formule EXPRESS

Le midi 21€

Plat du marché + Café très Gourmands

Sauf les jours fériés

Entrées

Filet de maquereau fumé, blinis de pommes de terre, crème d'anchois

Raviole à la périgourdine, effiloché de confit de canard, magret fumé, et copeaux de foie gras + 4 €

Terrine de lapin aux olives et citron confit, houmous de pois chiche

Velouté de potimaron, éclats de noisettes (végétarien)

Oeuf parfait, crémeux de champignons, petits croutons dorés

Salade de lentilles exotique, dés d'encornets marinés chantilly Wasabi " à découvrir "

Entrée du marché

Plats

Fondant de boeuf cuit 12h, sauce Lameloise, mille feuille de pommes de terre

Blanc d'encornet à la Normande, pommes de terre, champignons, pomme fruit

Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeux au parmigiano reggiano, crème safranée + 5€

Croustillant d'éffiloché de cochon aux épices, écrasé de pommes de terre

Demi caille farcie aux raisins, petits légumes de saison

Assortiment de légumes de saison cuisinés (végétariens)

Plat du marché

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE SERA FACTURE 2 €

Desserts

Soufflé glacé au roquefort, réduction de vin aux épices (FROMAGE / DESSERT)

Crème aux oeufs à la coco sur son ananas rôti au poivre de Séchuan

Tulipe au chocolat noir extra bitter, fève de tonka, poire au vin

Paris Brest praliné, oranges confites, éclats de nougatine "coup de coeur"

Champagne gourmand OU digestif gourmand + 8 €

Café OU thé 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