

## Menu du marché

29€

Menu proposé en semaine du dimanche soir au samedi midi

Nous nous engageons, à vous servir ce menu en moins de 40 minutes le midi, à condition qu'il soit servi à l'ensemble des convives.

*Entrée+ plat ou plat +dessert : 25€*

*Entrée, plat, dessert : 29€*

---

### **Entrée**

Carpaccio de magret de canard fumé

Salade d'endives aux noix et compote de coing

---

### **Plat**

Brandade de poissons à la crème d'ail

---

### **Dessert**

Crumble aux noisettes, tube citron et éclats de meringue

Ce menu change régulièrement en fonction du marché.

Selon l'affluence, il peut nous arriver de manquer,

Dans ce cas, nous vous ferons immédiatement une autre proposition.

# *Menu Gourmand*

45€

## Mise en bouche

---

### Entrée

La margatte de nos côtes : sautées, salade de mâche bio, chips d'ail et pignon de pin grillés

Le bœuf : La joue compotée, sablé au parmesan

---

### Plat

Le veau : Dans l'onglet, purée de butternut, spaghetti au cacao

La raie: Poêlée aux olives Snocciolate Taggiasca, Corne de Gatte

---

### Fromage

Le plateau de fromages de chez Franck Renault

---

### Dessert

Les crêpes : en Suzette, trio de saveurs orangées

La panna cotta : dacquoise à la pistache, fruits frais

# Menu plaisir

**55€**

## Mise en bouche

A la carte

---

## Entrée

La Saint Jacques: en carpaccio, fleur de cerisier du Japon

Le foie gras : Poêlé, velouté de potimarron, écume de lard

Les huîtres Ostra Régal et langoustines en tempura, bouillon retour d'Asie

---

## Plat

Le rouget, beurre rouge à la moelle

Le bœuf Picanha d'Europe, premiers cèpes poêlés

Le Saint Pierre: Rôti au lard Di Colanata, écume de chorizo Spianata

---

## Fromage

Le plateau de Fromages affinés

---

## Dessert

La figue : givrée et rôtie en sablé

Biscuit éponge à la pistache, crémeux chocolat grand cru du Ghana, glace au lait fumé

Le soufflé passion, coulis de framboise

