

# *Menu du Marché*

*(Evoluant toutes les trois semaines)*

*Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50 (le Midi en Semaine)*

*Formule Entrée + Plat + Dessert 28€50 (les soirs, week-end & jours fériés)*

*Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)*

## *Les Entrées 7€50*

*Saucisson en Brioche, Mâche & Jus au Vin rouge*

*Profiteroles de Chèvre & Velouté de Betteraves glacé*

*Marbré de Merlu & Saumon, Salade de Courges « Spaghetti » à la Noisette*

*Panna cotta de Brocolis, Tempura de Rouget, Huile d'Estragon*

## *Les Plats 15€00*

*L'Instant du pêcheur rôti, Crème de Lentilles fumée*

*Tête de Veau Croustillante, Pommes vapeur & Sauce Gribiche*

*Retour du Boucher, Jus à l'Echalote & Gnocchis au Parmesan*

*Risotto de Céleri parfumé à la Truffe Noire*

## *Les Desserts 7€50*

*Café Gourmand*

*L'Instant sucré de Vianney*

*Religieuse craquante Choco & Passion*

*Mi-cuit aux Marrons, glaçage Gianduja façon Rocher*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*