

Menu du Marché à 55.00 Euros

Accords mets et vins : 2 verres pour 18.00€

*Salade périgourdine au magret de canard fumé, foie gras de canard
poêlé, caille confite & pommes de terres rissolées*

ou

Croustade de moules au Chorizo façon terre & mer

ou

Carpaccio de saumon au agrumes & crème citronnée

*Suprême de pintade, jus crémé à la coriandre, tatin de choux braisé et
pommes de terres*

ou

Côte de veau poêlée aux girolles et pommes dauphines

ou

*Filet de dorade en croûte de Parme pimentée, sauce pistou, petits poivrons
et serpentins de pâtes fraîches aux légumes*

Trilogie de fromages du moment, confitures maison & fruits secs

ou

Le semi-fredo à l'avocat et mousse au chocolat noir

ou

*Tartelette renversée à la mangue, panna cotta à la vanille & billes de
banane marinées passion citron vert*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.