

# Menu du Marché à 55.00 Euros

Accords mets et vins : 2 verres pour 18.00€

Crème de potiron, huile de courge, brochette de gambas en tempura

OU

Carpaccio de bœuf & salade thaï de légumes marinés à l'huile de sésame et soja

OU

Croustade de moules au Chorizo façon terre & mer

\*\*\*\*\*

Steak de biche aux aïelles, spätzle, chou rouge & poire

OU

Côte de veau poêlée sauce forestière et pomme de terre fondante

OU

Rôti de lotte piqué au saumon fumé, beurre blanc aux herbes

\*\*\*\*\*

Croustillant à la mousse de chèvre et figues séchées (fromage)

OU

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

OU

La poire pochée à la tonka, chantilly au mascarpone, financier,

Petite gelée de Chardonnay

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.