

# Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 32€00 (le Midi en Semaine)

Formule Entrée + Plat + Dessert 37€00 (les soirs, week-end & jours fériés)

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27€00 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

## Les Entrées 12€50

Soupe de Poissons de roche, Croûtons d'Aïoli Safrané

Œufs parfaits aux petits Pois, Chorizo & Crème de Parmesan

Tartare de Saumon & Haddock, Agrumes, Chantilly Yuzu & Aneth

## Les Plats 19€00

Suprême de Volaille aux Champignons de Saison, fine Purée au Beurre demi-sel  
L'Instant du Pêcheur cuit au Plat, Risotto au Vert & Beurre blanc aux Œufs de Truite  
Retour du Boucher, « Mitrailles » au Lard Fumé & Oignons Grelots, Sauce au Poivre

## Les Desserts 11€00

Café Gourmand

Crèmeux Chocolat noir, Praliné « Cacahuètes » & Crumble Cacao

Tarte Tatin à notre Façon, Spéculoos & Crème crue à la Vanille

Nos plats sont disponibles à emporter, ils sont à commander  
avant 10h00 pour le déjeuner et avant 18h00 pour le Dîner.

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris