

## MENU DU MARCHÉ



**Servi uniquement le midi**

*Entrée / Plat / Dessert 31€  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28€*

### ENTREES

Crème de choux fleurs grillés à l'huile fumée, châtaignes,  
sorbet bleu d'Auvergne.

ou

Escargots et noix en persillade, crème de panais, émulsion au vin jaune.

### PLATS

Araignée de Cochon au Ponzu et coriandre, jus de viande,  
Mousseux de gratin Dauphinois, haricots verts au beurre.

Ou

Encornet grillé aux agrumes, bouillon thaï,  
Wook de légumes et champignons.

**Assiette de fromages fromagerie Tête d'or ( sup. 12€ )**

### DESSERTS

Finger coco chocolat, sorbet kalamansi et huile olive.

Ou

Tropézienne à la praline rose et citron, sorbet prune rouge.

## Apéritifs

Apéritif cocktail maison, 12cl	15,00
Apéritif cocktail maison sans alcool, 12cl	9,00
Kir royal, 12cl	20,00
Kir vin blanc, 12cl	9,00
Champagne Laurent Perrier ' La Cuvée ' Brut, 12cl	20,00
Pastis 51, 2cl	5,00
Martini blanc et rouge, 4cl	8,00
Campari, 4cl	5,60
Gin Bombay Sapphire, 4cl	9,00
Porto rouge, 4cl	8,00
Bière Mont Blanc : Blanche, Blonde, Rousse	8,00

## Vins au verre et pot

<b>Vins Blancs</b>	<b>12cl</b>	<b>46cl</b>
Sancerre La Croix au garde	11,00	32,00
Coteaux du Layon Nouvelle confiance	9,00	26,00
Saint Véran la cour des bois	9,00	28,00
Chablis, Domaine des Hâtes	11,00	31,00
Ardèche Marsanne Chasselas	8,00	23,00
Viognier, combe pilate	8,00	23,00
<b>Vins Rouges</b>	<b>12cl</b>	<b>46cl</b>
Bourgogne Haute cote de Beaune	11,00	29,00
Crozes-Hermitages Caprice	13,00	34,00
Fleurie, La Madone	10,00	27,00
Mas D'Amile, Vieux Carignan	9,00	24,00

## Boissons sans alcool

Evian, Badoit	100 cl	5,50
Evian, Badoit	50 cl	4,00
Chateldon	75 cl	7,50
Badoit rouge	33 cl	4,00
Coca-Cola	33 cl	4,50
Sirops		2,00
Jus de fruit Patrick Font	25 cl	6,50