



MENU DU MARCHÉ



Servi uniquement le midi

Entrée / Plat / Dessert 31€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28€

ENTREES

Velouté de champignons, œuf parfait, mousseux cèpes.

ou

Croque Monsieur jambon, vieux cheddar et huile de truffe,
Crème avocat, roquettes.

PLATS

Volaille jaune rôtie à la marjolaine, jus de viande,
Pleurotes et panais rôtis.

Ou

Dos de lieu noir, bouillon thaï,
Déclinaison de la carotte.

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

DESSERTS

Mousse au chocolat fumé, caramel beurre salé, sorbet cacao et grué.

Ou

Blanc mangé à la praline et citron, crème anglaise praline rose,
Glace cacahuètes.

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

Vins Blancs	12cl	46cl
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
Vins Rouges	12cl	46cl
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

Prix net en euros, toutes taxes et services compris