



## MENU DU MARCHÉ



**Servi uniquement le midi**

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

### **ENTREES**

Velouté de champignons, œuf parfait, marrons torréfiés.

ou

Mousseux de haddocks, tartare de saumon, oignons frit.

### **PLATS**

Cochon mariné au Dashi, sauce aux chanterelles,  
Pleurotes rôties et purée de pommes de terre.

Ou

Poisson du retour de marché, beurre blanc perlé à l'huile de sesame,  
Risotto arborio au parmesan et carotte.

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

### **DESSERTS**

Le Paris Brest praliné graine de tournesol et mousse tonka, sorbet Passion.

Ou

Mousse pomme et cœur de cassis, sorbet cidre.

### **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 Saphire, 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 confidence	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

Prix net en euros, toutes taxes et services compris