



## 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 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