

## MENU DU MARCHÉ



**Servi uniquement le midi**

*Entrée / Plat / Dessert 31€*  
*Accord mets et vins 3 verres 25€*  
*Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28€*  
*Accord mets et vins 2 verres 15€*

### ENTREES

Œuf parfait, crème d'asperges, parmesan

ou

Gravlax de saumon vodka et poivron rouge, crème acidulée.

### PLATS

Magret de canard français rosé, sauce morilles,  
Purée de pomme de terre à l'huile de truffe, carottes glacées au Dashi.

Ou

Dos de lieu noir en croûte de sésames, pesto épinards et noisettes,  
Risotto de petits épeautres aux saveurs Umami.

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

### DESSERTS

Mousse chocolat blond, streutsel cacao, nuage de cacao.

Ou

Gaspacho ananas vanille citron vert, sorbet passion.

## 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
La Bulle Blanc de Blanc	8,00
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>
Folle Blanche Gros Plan sur Lie	6,50	20,00
Coteaux du Layon Nouvelle confiance	9,00	26,00
La Bulle Blanc de Blanc	8,00	
Coteaux du Lyonnais Antique Bellum Louis Tête	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
Coteaux du Lyonnais Antique Bellum Louis Tête	8,00	23,00
Fleurie, La Madone	10,00	27,00
Pinot noir, les Collines rouge	6,00	19,00

## 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