

# *Menu du Marché*

*(Evoluant toutes les trois semaines)*

*Formule Entrée + Plat + Dessert 24€50*

*Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)*

## *Les Entrées 7€00*

*Saumon mariné à l'Aneth, crème fouettée au Citron*

*Asperges blanches de la « ferme Champion », Espuma de coquillages à l'Estragon*

*Œufs parfaits à la crème de Lentilles & Pancetta*

*Tartare de Bœuf parfumé à la Truffe (+ 4 €)*

## *Les Plats 14€50*

*Penne Rigate à la crème de Saumon fumé & Basilic*

*L'Instant du pêcheur, Risotto aux Epinards & Sauce suprême*

*Retour du Boucher poêlé, jus au Vin & écrasé de pommes « Agata »*

*Suprême de Pintade en croûte de Mozzarella fumée, Wok de Légumes*

## *Les Desserts 7€00*

*Café Gourmand*

*L'Instant sucré du Chef*

*Tarte aux Fraises à la Pistache*

*Grosse profiterole parfumée au Vieux Rhum*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*