

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

Les Entrées 7€50

*Velouté de Poireaux & Pommes de terre & Chantilly Truffée
Salade tiède de Langue de Veau, Pommes Amandines en Ravigote
Effiloché d'Eglefin parfumé à l'Estragon, Tuile craquante au Paprika
Pressé de Joue de Bœuf & Foie Gras, Tartine de Pain Aillé (+ 6 €)*

Les Plats 15€00

*Traditionnelle Blanquette de Veau de « Mamatte »
Retour du Boucher, Compression d'« Agata » au Romarin & Jus à la Moutarde
L'Instant du pêcheur, Chou-fleur éclaté & Beurre Noisette aux Câpres
Croziflette à la Morteau & Reblochon*

Les Desserts 7€50

*Café Gourmand
Crème brûlée à la Vanille Bourbon
Nage de Fruits Exotiques & Sorbet Mangue
Tarte du Moment selon l'Inspiration de Vianney*

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris