

## MENU DU MARCHÉ

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 25€*

*Entrée/Plat/Dessert : 28€*

*(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)*

Truite Fumée, Guacamole d'avocat et citron vert, pickles d'oignons. Tuile de Parmesan

ou

Carpaccio de tomate d'antan, chimichurri et glace chèvre miel et herbes fraîches

—

Filet de canard au piment d'Espelette, pomme de terre à la sarladaise.

ou

Poulpe grillée, piperade et Tagliatelles courgettes et radis daikon au curcuma.

—

Macaron mousseline violette et mures fraîches

ou

Émulsion de rose, framboises et financier pistache

*Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.*

*Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène*

*MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 15€*

## MENU GOURMAND

*Entrée/Plat/Dessert : 41€*

Foie Gras du Gers Poêlé, Artichauts, Girolles et groseilles/cassis. Confit d'échalottes.

La Truite de Méréville en ceviché. Carpaccio de betterave, navet, pomme.

Chair de tourteaux, Tuile de Tapioca, fine gelée de piquillos, et crème glacée Persil

—

Carré de Veau, Pressé de légumes du soleil, cromesquis truffé et émulsion de pomme de terre.

Filet de Bœuf Black Angus, mousseline de carottes, couteaux, coques. Tartare de bœuf et d'huitres fines de claires. Crémeux épinard.

Thon rouge de ligne mi-cuit, carottes des sables en 2 textures, aubergine fondante. Crème d'oseille.

—

Plateaux de Fromages affinés (+9€)

—

Le 1000 Feuilles, crème légère à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

La Fraise en tartelette, mousseline au lait ribot, crémeux basilic, marmelade de fraise et sorbet.

Crémeux chocolat 65%, Mures fraîches, crumble noisette et crème glacée à la Violette.

Figue Verte, porto, glace chèvre miel et langue de chat au thé matcha. (à partir de mercredi)