



# Suggestions « Maison »



## MENU DU MARCHÉ

**Menu 27 €** - 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

**Menu 25 €** - 2 PLATS (ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

## ENTREES

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET PATATE DOUCE

TARTE TATIN À L'OIGNON ET CHÈVRE CENDRÉ

POÊLÉE DE GAMBAS ET CHOUX CROQUANTS, VINAIGRETTE À LA BETTERAVE (+ 3€)

TERRINE DE POISSONS DU CHEF, CRÈME LÉGÈRE AU CITRON ET ESTRAGON

## PLATS

DOS DE SAUMON RÔTIE EN PERSILLADE ET CRÈME ÉPAISSE

MOULES « SAUCE POULETTE » ET SES FRITES

CUISSE DE PINTADE À LA VIGNERONNE

PIÈCE DU BOUCHER DE LA SEMAINE, CRÈME AU BLEU D'Auvergne

FILET MIGNON DE PORC À L'AIGRE DOUX ET PIMENT D'ESPELETTE

STEAK DE THON MI CUIT, HUILE VIERGE DE SAISON (+ 3 €)

POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

## FROMAGES (HORS MENU)

FROMAGE BLANC

DEMI ST MARCELLIN

## DESSERTS

PANNA COTTA AU CHOCOLAT NOIR ET CARMEL

CRÈME CARMEL, TUILE AUX AMANDES

TRILOGIE AUX FRUITS « KIWI, MANGUE, ORANGE » BRISURES DE SPÉCULOS

GAUFRE TIÈDE « NUTELLA » OU « CHANTILLY »