



## « Menu du Marché »

### *Nos Suggestions Maison*



Menu 27 € 3 plats (entrée, plat, dessert)

Menu 25 € 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

### *Entrées 9 €*

RAVIOLES DE LA « MÈRE MAURY » À L'HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN  
TARTARE DE SAUMON, ZESTE CITRON VERT, AVOCAT ET GRENADE (+ 3 €)  
SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON  
CARPACCIO DE BŒUF, HUILE DE BASILIC ET PARMESAN

### *Plats 18 €*

FILET DE BAR RÔTI (+ 3 €)  
ENCORNETS SAUTÉS EN PERSILLADE ET SON CRÉMEUX AUX HERBES  
PIÈCE DU BOUCHER *ORIGINE FRANCE* « SAUCE POIVRE »  
EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD AU MIEL  
FILET DE LIMANDE, BEURRE CITRONNÉ  
NAGE DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES (+ 5 €)  
POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

### *Fromages (hors menu)*

FROMAGE BLANC  
DEMI ST MARCELLIN

### *Desserts 8 €*

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE BOURBON  
VERRINE CHEESECAKE SPÉCULOS, CARAMEL BEURRE SALÉ  
TARTE TATIN MAISON, CRÈME ÉPAISSE  
BABA AU RHUM  
MOUSSE AU CHOCOLAT

**LE SOIR UNIQUEMENT, pour la CLIENTELE HOTEL**  
HAMBURGER / FRITES ET DESSERT 17 €