



## « 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 €*

L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, BEURRE DOUX ET TOAST CHAUD (SUPPLÉMENT 3 €)  
SALADE DE HARICOTS VERTS ET SES COPEAUX DE FOIE GRAS  
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL CUITE  
DUO D'ASPERGES VERTES ET GAMBAS DANS UNE NAGE DE COCO CURRY

### *Plats 18 €*

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE, PIPERADE DE POIVRONS CONFITS (SUPPLÉMENT 4 €)  
FOIE DE VEAU EN PERSILLADE DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISES  
DOS DE DORADE SÉBASTE, SAUCE CHAMPAGNE  
FILET DE TRUITE « D'EAU DOUCE » MEUNIÈRE

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

### *Fromages (hors menu)*

FROMAGE BLANC  
DEMI ST MARCELLIN

### *Desserts 8 €*

TARTE TATIN MAISON CRÈME ÉPAISSE  
RIZ AU LAIT « GRAND-MÈRE »  
REVISITÉ CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE PÉCAN, PISTACHES GRILLÉES  
CHEESECAKE AU SPÉCULOS EN VERRINE « FRUITS ROUGES »  
SALADE D'ORANGES AU ZESTE CONFIT À LA GRENADINE ET FLEUR D'ORANGER

### **LE SOIR UNIQUEMENT, CLIENTELE HOTEL**

HAMBURGER – FRITES ET DESSERT 16 €

OMELETTE – FRITES ET DESSERT 14 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGE (BLANC OU SEC) 16 €