

# *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*

*Sashimis de Saumon aux Saveurs d'Asie, jeunes Pousses au Sésame Noir*

*Fraîcheur de Melon, Jambon Serrano & Bouillon au Banyuls*

*Tarte fine de Chèvre, Vinaigrette Miel & Pommes vertes*

*Gambas marinées à la Coriandre rafraîchies d'un Gaspacho légèrement épicé (+ 3€)*

## *Les Plats 15€00*

*Lasagnes de Légumes au Pesto & Poitrine de Cochon fumé*

*Retour du Boucher, Mousseline de Pommes « Agata » & Beurre Maître d'Hôtel*

*L'Instant du pêcheur comme une Bouillabaisse, Aioli & croûtons à l'Ail*

*Tournedos de Volaille farcie, Sauce légère au foie gras & Riz Pilaf (+ 6€)*

## *Les Desserts 7€50*

*Café Gourmand*

*L'Instant sucré de Vianney*

*Crème brûlée Vanille, Pistache & Framboise*

*Nage de Fruits rouges au Porto, Sorbet Cerise*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*