

Formule du marché

Proposé par notre chef Matthieu Engel

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – Sauf jour férié

23 euros

Suggestion du jour

Dessert du jour

Plat du marché

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – Sauf jour férié

16 euros

Suggestion du jour

Prix TTC service compris

Menu 1802

Uniquement le soir en semaine, midi et soir le week-end

44 euros

Salade de tomates, croustillant de chèvre frais pané aux graines

ou

Ceviche de dorade mariné au citron vert, guacamole, tomates, oignons rouges

La pêche du moment, fumet de poisson tomaté safrané, arancini et tian provençal

ou

Onglet de veau grillé, sauce angus, compotée de fenouil, sablé parmesan

Assiette trois fromages supplément 10€

Entremet croustillant coco, sorbet framboise, crème infusée à la feuille de combava

ou

Abricots glacés au gingembre et son blanc mangé au lait d'amande

Les petits gourmands

" moins de 12 ans"

16 euros

Steak haché de bœuf comtois, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la bolognaise

Fromage blanc

ou

Glace deux boules

**Aucun changement dans nos menus ne sera possible
Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas**

Prix TTC service compris

Pour commencer

| | Entrée | plat |
|--|---------|---------|
| Tomate | | |
| Salade de tomates, croustillant de chèvre frais pané aux graines | 15.00 € | 26.00 € |
| Dorade | | |
| Ceviché de dorade mariné au citron vert, guacamole, tomates, oignons rouges | 17.00 € | 28.00 € |
| Thon Blanc | | |
| Carpaccio de thon blanc, sauce vierge aux poivrons rôtis, olives de Kalamata, roquette | 17.00 € | 29.00 € |
| Focaccia | | |
| Focaccia aux légumes d'été, fromage de brebis, basilic | | 22.00 € |

Les prises du pêcheur (origine France)

Pêche du moment

| | |
|---|---------|
| Fumet de poisson томaté safrané, arancini et tian provençal | 31.00 € |
|---|---------|

Les pièces du boucher (origine France)

Tartare de boeuf charolais

| | |
|--|---------|
| Coupé au couteau, frites, salade verte | 23.00 € |
|--|---------|

Veau

| | |
|---|---------|
| Onglet de veau grillé, sauce angus, compotée de fenouil, sablé parmesan | 29.00 € |
|---|---------|

Tataki de boeuf

| | |
|---|---------|
| Filet de bœuf mariné et snacké, salade coréenne | 31.00 € |
|---|---------|

Bœuf Royal de Bourbon

| | |
|------------------------|---------|
| Frites et salade verte | 36.00 € |
|------------------------|---------|

| | |
|---|----------|
| Supplément beurre de tomates confites, estragon | + 1.50 € |
|---|----------|

| | |
|-------------------------------|----------|
| Supplément sauce aux morilles | + 8.00 € |
|-------------------------------|----------|

Prix TTC service compris

Les fromages du terroir

| | |
|---|---------|
| La sélection d'Aurore, fromagerie du trou de souris | |
| Assiette de trois fromages | 10.00 € |
| Assiette de cinq fromages | 14.00 € |
| La faisselle de brebis de la ferme de Trésilley, coulis ou miel | 7.00 € |

Les douceurs de Maguette

A commander en début de repas

| | |
|---|---------|
| Dessert du jour « uniquement le midi en semaine » | 8.50 € |
| Café ou Thé gourmand | 10.00 € |
| Coco | |
| Entremet croustillant coco, sorbet framboise, crème infusée à la feuille de combava | 13.00 € |
| Abricot | |
| Abricots glacés au gingembre et son blanc mangé au lait d'amande | 13.00 € |
| Chocolat | |
| Croustillant chocolat et son crémeux dulcey | 14.00 € |

Les coupes glacées

Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale

| | |
|---|----------|
| Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche | 8.00 € |
| Coupe griottines sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly | 9.00 € |
| Coupe colonel sorbet citron, Vodka | 9.00 € |
| Nos Parfums : | |
| Chocolat noir, café, vanille, framboise, cerise, citron vert, fruit de la passion | |
| 1 boule | 3.00 € |
| 2 boules | 5.50 € |
| 3 boules | 8.00 € |
| Chantilly | + 0.50 € |

Prix TTC service compris

