

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

## Les prises du pêcheur (origine France)

### Pêche du moment

Fumet de poisson tomaté 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 €
<b>Coco</b>	
Entremet croustillant coco, sorbet framboise, crème infusée à la feuille de combava	13.00 €
<b>Abricot</b>	
Abricots glacés au gingembre et son blanc mangé au lait d'amande	13.00 €
<b>Chocolat</b>	
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

