

Formule du marché

Proposé par notre chef Matthieu Engel

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

24 euros

Suggestion du jour

Dessert du jour

Plat du marché

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

17 euros

Suggestion du jour

Menu 1802

47,00 euros

Œuf mollet, mousse petits pois, vinaigrette aux noix et comté

ou

Gravlax de mullet, pesto de cresson au citron confit

Pêche du moment, fondue de poireaux aux petits légumes, financier parmesan

ou

Quasi de veau rôti, pâté en croûte de pommes de terre et langue, sauce ravigote

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

Autour de la fraise et estragon

ou

Tartelette amandine rhubarbe et fleur d'oranger

Les petits gourmands

“ moins de 12 ans “

16,00 euros

Suprême de poulet, 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

Planche apéritive (charcuterie espagnole)	19,00 €
	Entrée Plat
Œuf	
Œuf mollet, mousse petits pois, vinaigrette aux noix et comté	16,00 €
Mulet	
Gravlax de mulet, pesto de cresson au citron confit	16,00 €
Asperge	
Asperges vertes, sabayon citron et poutargue maison	19,00 €
L'assiette du maraîcher	24,00 €

Les prises du pêcheur (origine France)

La pêche du moment	
Fondue de poireaux aux petits légumes, financier parmesan	31,00 €
Truite Fario	
Médailon de truite au pesto de livèche, coques d'oignons doux gratinés, sauce gingembre	32,00 €

Les pièces du boucher (origine France)

Tartare de bœuf charolais	
Coupé au couteau, frites, salade verte	24,00 €
Veau	
Quasi de veau rôti, pâté en croûte de pommes de terre et langue, sauce ravigote	29,00 €
Agneau	
De Sisteron en trilogie avec jus à l'origan, garniture printanière	34,00 €
Bœuf Royal de Bourbon	
Frites et salade verte	36,00 €
Supplément beurre à l'ail des ours	+ 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

À commander en début de repas

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
Fraise	
Autour de la fraise et estragon	13,00 €
Rhubarbe	
Tartelette amandine rhubarbe et fleur d'oranger	13,00 €
Chocolat	
Chocolat du Vanuatu en différentes textures	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, pistache, cerise, citron vert, fruit de la passion, coco	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 0,50 €

Prix TTC service compris