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

Médaillon de volaille aux fruits secs, chutney au navet et sureau
ou
Gravlax de mulet, 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 €

***

Moelleux citron pavot, déclinaison d'agrumes et sa tuile croustillante
ou
Kiwi et kalamansi, glace et espuma au yaourt grec

Les petits gourmands

“ moins de 12 ans “
16,00 euros

Suprême de poulet, frites et légumes
ou
Tagliatelles à la carbonara

***

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
Volaille		
Médaillon de volaille aux fruits secs, chutney au navet et sureau	16,00 €	
Mulet		
Gravlax de mulet, pesto de cresson au citron confit	16,00 €	
Escargot		
Fricassée d'escargots des Chazeaux, brioche feuilletée, royale d'ail et persil, sauce meurette	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	
Médaillon 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 €
Pintade	
Suprême et raviole de cuisse confite au foie, pressé de légumes de saison et son jus	34,00 €
Bœuf Royal de Bourbon	
Frites et salade verte	36,00 €
Supplément beurre maître d'hôtel	+ 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 €

Agrume

Moelleux citron pavot, déclinaison d'agrumes et sa tuile croustillante	13,00 €

Kiwi

Kiwi et kalamansi, glace et espuma au yaourt grec	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, 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