



## Menu du Marché

Le plat :	19 €
Menu du Marché : entrée + plat <u>OU</u> plat + dessert :	24€
Menu du Marché : entrée + plat + dessert :	28€

Brandade de Cabillaud, pain croustillant, ail crémeux à  
l'encre de seiches

\*\*\*

Plancha de gallinette, pommes de terre safranées, espuma de  
roche

\*\*\*

*À la carte*

### Menu enfant jusqu'à 12 ans à 16 €

Houmous et crackers de graines  
Croustillant de volaille, potatoes de grenaille  
1 boule de glace aux choix

*Sirop ou jus de pomme ou orange*



## Notre Carte

### Entrée

Houmous pois chiche au cumin, crackers de graines	8€
Barigoule d'artichauts violets	8€
Gravelax de saumon, crème aux herbes fraîches	10€
Foie gras mi-cuit, chutney de raisins noirs, espuma pomme verte	14€

### A partager

Planche mixte	15€
<i>Jambon blanc, Rosette artisanale, Saucisson de taureau et jambon Serrano</i>	
<i>Terrine de Volaille, Morbier, Fourme d'Ambert, Tome de Liers, Bethmale</i>	
Planche apéritif	12€
Guacamole d'avocat, Terrine de Volaille et caviar d'aubergine aux épices	

### Plats

Risotto crémeux aux champignons, courgettes et Parmesan	17€
Suprême de volaille cuit à basse temp, purée de pommes de terre, pousses d'épinard et jus de roquette.	19€
Pavé de Saumon, duo de carottes, figues et sauce vierge	21€
Filet de bœuf, purée panais, jus de viande, Oignons confits	25€

### Desserts

Crèmeux au chocolat, émulsion vanille, amandes et noix de cajou	8€
Tarte déstructurée au citron	7,5€
Café gourmand, tarte citron, crèmeux et pain perdu chocolat	8€
Poire pochée a l'hibiscus, ananas et espuma de chocolat au piment d'Espelette	8€
Mousse marron, agrumes et gelée de mûre	8€
Portion de fromages de Benoit Lemarié <i>Morbier, Fourme d'Ambert, Tome de Liers</i>	6,5€
Glace du Panier Tarentina	1 boule 3,90€
<i>Chocolat, Pistache et Fraise-Menthe</i>	2 boules 6,5€
<i>Citron, , vanille</i>	3 boules 9€