

## La Cuisine du Marché

### ENTREES : 14,00 euros

*Le Pannequet Saumon frais et fumé aux Asperges*

*Terrine de Turbot et Homard au Cerfeuil et Pointes Vertes*

*La Terrine de Lapin aux Pruneaux*

*Le Croustillant de Ris de Veau aux Epinards, coulis de Poivrons doux (+ 3€)*

### PLATS : 22,00 euros

*Les Filets de Rouget, poêlée de Fenouil et Tomates*

*Le Magret de Canard aux Deux Bières*

*Le Gigotin d'Agneau de Lait au Cresson, Meli Melo de primeurs (+ 3€)*

*Le Dos de lapin, sauce au Cresson*

### FROMAGE ET DESSERTS : 8,00 euros

*Le Pannequet de Fromage de Chèvre Frais de la Ferme de la Bruyère au thym*

*Le Mougat Glacé, coulis de fruits rouges*

*Le Fondant au Chocolat et aux Noix, , crème anglaise au café,*

*Le Soufflé glacé à la Liqueur de Chicons*

### « Menu du marché »

**Entrée + Plat + Dessert : 36,00 € (hors suppléments)**

**(forfait Boissons : Apéritif Maison, 2/3 bouteille de vin, café et mignardises : 20 €**

**Suggestion « Menu Gourmand »** (minimum 2 personnes):48 €

*Terrine de Turbot et Homard au Cerfeuil et Pointes Vertes*

*Soupière de Filets de Sole aux Asperges*

*Agneau de Lait ,sauce au Cresson et meli melo Printanier*

*Gourmandises de saison.*

( Forfait Boissons à 30 € : Apéritif Maison,

Château puy Servain terrement «Marjolaine »2014 ,

Mâcon Villages 2015 De David Bienfait

Château Moulin Haut Villars Fronsac 2011

Café et Mignardises )

**« Tout est fait Maison » à base de produits frais**

**Nous privilégions l'utilisation de Produits locaux**

**Des soucis d'allergènes ? Consultez-nous**