

## La Cuisine du Marché de l'Été

### **ENTREES : 14,00 euros**

- Le Fondant de Fromage de Chèvre de la ferme de La Bruyère, carpaccio de Tomates  
Les Maaljes, Arlequin de Haricots du Pays  
Le Foie gras Grillé aux Pêches et aux Framboises (+3€)  
La Salade Fraicheur de Crustacés et saumon fumé aux Légumes d'été (+4€)  
La Vapeur de Filets de Sole aux passe-Pierres (+3€)

### **PLATS : 22,00 euros**

- Blanc de Turbot en Ecailles de Courgettes, Emulsion de Tomates à l'huile d'Olives (+3€)  
Les filets de Rouget Barbet Poêlés au Fenouil, , Ecrasé de Pommes de terre  
Le Magret de Canard aux Deux Bières  
Le Filet de Bœuf au gros Sel, poêlée de girolles et farandole de légumes (+3€)  
Les Médailles de veau Barigoule d'Artichauts au Curry léger (+2€)

### **DESSERTS : 9,00 euros**

- Le Nougat Glacé, coulis de framboises  
Le Sabayon à la Grisette Fruits des Bois, sorbet aux Framboises, fruits rouges  
Le racherin glacé aux Fraises  
La Charlotte aux fruits de saison  
Le Soufflé glacé à la Liqueur de Chicons

### **« Menu du marché »**

Entrée + Plat + Dessert : 37,00 € (hors suppléments)

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

**Suggestion « Menu Gourmand »** (minimum 2 personnes): 49 € pp

- La Salade Fraicheur de Crustacés et saumon fumé aux Légumes d'été  
Le Foie gras Grillé aux Pêches et aux Framboises  
Les Médailles de Veau, Barigoule d'Artichauts au Curry léger  
Les Gourmandises de saison.

( Forfait Boissons à 31 € : Apéritif Maison,

Château Puy Servain rosé (Montravel)

Chinon rouge Vieilles Vignes (servi frais) du Domaine Raffault

Clos du Notaire, Côtes de Bourg 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*