

La Cuisine du Marché 26-27-28 janvier 2018

ENTREES : 15,00 euros

- Le Fondant de Chèvre (ferme de la Bruyère) et Betteraves rouges, Salade d'hiver
Les Noix de Saint Jacques au lard fumé grillées, beurre d'échalotes au curry doux (+3€)
Les Croquettes aux Crevettes Grises
Le Croustillant de Ris de Veau aux Chicons et aux Ecrevisses (+ 3 €)
La Tourte de Paré Montois (Jacky Cange) aux Choux de Bruxelles et à la Saint Feuillien

PLATS : 22,00 euros

- Le Filet de Bar Braisé au vin Rouge et aux échalotes
Le Magret de Canard aux Deux Bières
Le Suprême de Faisan » Van Gogh » céleri rare, marrons lardons et Pommes de terre (+4 €)
Les Rognons de Veau aux Lentilles, sauce au Raifort (+2 €)
Les Médailles de Lapin aux Salsifis et à l'orange

FROMAGE ET DESSERTS : 9,00 euros

- La Charlotte aux Marrons, coulis de Poires
Le Nougat Glacé, coulis d'agrumes
Le Moelleux chaud au chocolat, crème anglaise au Café
La Tarte Tatin,
La Compote tiède de fruits exotiques, glace au Yaourt

« Menu du marché »

Entrée + Plat + Dessert : 39,00 € (hors suppléments)
(forfait Boissons : Apéritif Maison, 2/3 bouteille de vin, café et mignardises : 20 €

« Suggestion Gourmande » (minimum 2 personnes):

- Les Noix de Saint Jacques au lard fumé, grillées, beurre d'échalotes au curry doux
Le Croustillant de Ris de Veau au Chicons et aux Ecrevisses
Le Suprême de Faisan » Van Gogh » céleri rare, marrons lardons et Pommes de terre (+4 €)

Quelques Gourmandises de saison

Menu à 49 €

(Forfait Boissons : Apéritif Maison

Vins adaptés aux Plats

Café et Mignardises : forfait à 33 €

« Tout est fait Maison » à base de produits frais
Nous privilégions l'utilisation de Produits locaux

Des soucis d'allergènes ? Consultez-nous