



Menu du Marché

(Entrée, plat et dessert à 25,50€ ttc)

Formules (entrée & plat) ou (plat & dessert) à 19,50€ ttc

Joue de Cochon Pressée, Lentilles Vinaigrées et Crème de Haricot Blanc

Pressed pig cheek, lentils with vinaigrette and white bean cream sauce

Crostinis de Rouget à la Ricotta et Pesto, Roquette et Betterave acidulée

Roasted red-snapper fillets on bread, ricotta cheese and pesto sauce & roquette

Cévice de Dorade aux Agrumes, Guacamole épicé et Blinis Maison

Sea-bream ceviche marinated with citrus, spices guacamole and home made blinis

*** Six Huîtres Spéciales n° 3 - Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau**

Six Fresh Oysters " Spéciales number 3 " (suppl. 2,00€)

Escalopes de Foie Gras Poêlées et Figs Rôtis, Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel

Warm duck liver on slice of brioche, figs and honey & balsamic vinegar sauce (suppl. 5,00€)

Pavé d'Espadon Snacké, Sauce Poivron Rouge et Purée de Patate Douce

Snacked swordfish, red pepper sauce and mashed sweet potatoes

Merlu en Papillote, Crème Citronnée & Soja et Quinoa aux Légumes

Hake fillet in foil with lemon and soja sauce, quinoa with légumes

Côte de Cochon Rôti au Four, jus de Veau et Gratin Dauphinois

Roasted pig rating, veal gravy sauce and potatoes gratin Dauphinois

*** Noix d'Entrecôte Grillée au Camembert, Frites de Grenailles (230gr environ)**

Grilled beef entrecôte topped with Camembert cheese, sautéed young potatoes (suppl. 3,00€)

Sélection de Fromages Affinés " Xavier Ropert Fromager "

(Saint-Maure - Parthenay, Brebis des Pyrénées (Pasteurisé) de Montréjeau, Bethmale - Pyrénées)

Cheese platter selection and green salad

Nems de Banane-Chocolat, Crème Anglaise Vanillé

Banana spring rolls and chocolate, vanilla cream sauce

Tatin d'Ananas, Sorbet Citron Vert et Chantilly à la Noix de Coco

Pineapple Tatin and green lemon sorbet, coconut whipped cream

Assortiment de glaces et sorbets au choix (2 parfums)

Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Rhum-raisin et Caramel-fleur de sel

Sorbets : Citron-vert, Cassis et Fraise

Selection mixed ice-creams and sorbets

*** Café Gourmand (Supl. 2,00€)**

A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison

