



Menu du Marché

(Entrée, plat et dessert à 26,50€ ttc)

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

Tartare de Saumon et Julienne à la Coriandre Fraîche et Ananas

Raw salmon & Julian fish tartare, fresh coriander and pineapple

Tarte Fine de Maquereau & Anchois, Fondue de Tomates aux Olives Noires

Roasted thin pastry topped with maquerel & anchovy, tomatoes coulis sauce with onion & black olives

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

Six fresh oysters " Spéciales number 3 " (supl. 2,00€)

Escalopes de Foie Gras Poêlées, Brioche Maison & Compotée de Nectarine,
Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel d'Accacia

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

Poêlon d'Escargots en Persillade (six)

Traditional snails cooked in poêlon with butter, garlic and parsley

Filet de Julienne Poêlé, Linguine Fraîche et Crème de Chorizo

Pan fried filet of Julian fish, fresh linguine pasta and chorizo cream sauce

Dos de Saumon Rôti, Risotto Parfumé aux Feuilles de Géranium, Jus Aigre-doux

Roasted salmon back, risotto scented with geranium and light sweet and sour gravy jus

Travers de Cochon Caramélisé, Purée de Patate Douce et Purée de Céleri

Caramelize ribs pork with sweet spices sauce and mashed sweet potatoes & céleri

* **P**avé de Rumsteack (V.U.E.) Grillé, Jus Corsé et Frites & Salade Verte (180gr environ)

Grilled beef rump steak, gravy jus, French fries and green salad (supl. 3,00€)

* **T**artare de Bœuf (V.B.F.), Coupé au Couteau et Préparé, Frites et Salade Verte

Raw beef tartare (knife cutted) served with French frie potatoes and green salad (supl. 2,00€)

Sélection de Fromages Affinés " Xavier Ropert Fromager "

Saint-Maure de Parthenay, chèvre au lait cru Brebis des Pyrénées (Pasteurisé) de Montréjeau, 10 mois d'affinage

Bethmale des Pyrénées (Ariège), lait de vache

Cheese platter selection and green salad

Baba au Rhum " Maison ", Coulis de Pêche et Chantilly

Home made Rhum baba, peach coulis sauce and chantilly

Verrine à la Crème de Mascarpone aux Fruits Rouges

Mascarpone cheese cream in verrine and red fruits

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

* **C**afé Gourmand (Supl. 2,00€)

A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison



