

Menu du Marché

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

Formules (entrée & plat) ou (plat & dessert) à 20,50€ ttc
 " Servis tous les jours sauf samedi soir, dimanche & jours Fériés "

Rémoulade de Céleri et Aiglefin Fumé, Œuf Poché

Celery remoulade with smoked haddock and poached egg

Croustillant de Chèvre et Jambon de Pays, Légumes au Miel et Curcuma

Roasted goat-cheese in crispy pastry with country side ham and vegetable with curcuma

Terrine de Lapin aux Noisettes "Maison", Chutney d'Oignons Rouges & Pain Grillé

Home made rabbit terrine with hazelnuts, red onion chutney and grilled country-side bread

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

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

Poêlon d'Escargots " Petits Gris " en Persillade (six)

Traditional snails cooked in poêlon with butter, garlic and parsley

*** Escalopes de Foie Gras Poêlées, Pain aux Fruits Confits, Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel d'Accacia (supl. 5,00€)**

*Warm duck liver on slice of bread with dry fruits, fruits marmelade and honey & balsamic vinegar sauce
 (Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2014 - 5cl - 3,80€)*

Dos de Merlu en Croûte de Chorizo, Sauce Crustacé et Riz Basmati aux Petits Légumes

Fresh hake back roasted with chorizo crust, crustace sauce and Basmati rice with vegetable

Aile de Raie Pochée, Beurre Citronné aux Câpres et Pommes de Terre Vapeur

Poached ray wing, lemon butter sauce with capers and steamed potatoes

Selle d'Agneau Rôtie, Jus au Thym et Crumble de Légumes Niçois au Parmesan

Roasted lamb saddle with herbs, thyme juice and vegetables crumble with parmesan cheese

Pièce de Bœuf du Boucher Grillée (V.U.E.), Sauce au Poivre et Frites (180gr environ)

Grilled Butcher's pièce of beef, pepper sauce and French fries

Sélection de Fromages Affinés " Xavier Ropert Fromager "

*Le Villageois du Poitou, chèvre au lait cru Brebis des Pyrénées de Montréjeau, lait pasteurisé et 10 mois d'affinage
Fourme d'Ambert de Laqueuille (Auvergne), pâte persillée au lait de vache Pasteurisé
 Cheese platter selection and green salad*

Tiramisu au Mascarpone, Speculos et Caramel au Beurre Salé

Home made Tiramisu with speculos and salty caramel sauce

Mousse Chocolat au Lait et Poires Caramélisées Façon Charlotte

Soft milk chocolate mousse with caramelized pear

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 et Gourmandises (supl. 2,00€)**

A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison



