



## *Menu du Marché*

*Formule entrée, plat et dessert du jour 19€*

\*\*\*

*Formule entrée, plat, fromage et dessert du jour 24€*

*Au déjeuner du mercredi au vendredi inclus hors jours fériés*

## *Menu Sens et Saveur 31€*

*Entrée, Plat et Dessert au choix à la carte*

*\*Au dîner uniquement*

*\*Au déjeuner le samedi et le dimanche*

## *Menu Jeunes Pousses 12€*

*Un plat (steak haché, hamburger ou poisson)  
et un dessert (glace, fruit ou yaourt) - jusqu'à 10 ans*

## *Et pour les ados ! 18€*

*Cheeseburger : steak de bœuf, roesti, chutney*

*Frites maison - jusqu'à 16 ans*

*Cuisine maison élaborée à base de produit frais*



## Carte juillet – Août 2025

### Les Entrées

- *Salade de tagliatelles de courgettes,* 8.00€  
*aux tomates confites, burrata et crumble d'olive.*
- *Tartare de dorade citron-cebette,* 10.00€  
*caviar de crustacé à l'encre de seiche*
- *Carpaccio de champignon,* 9.00€  
*jambon cru, gougère au bleu d'Auvergne*
- *Terrine de foie gras de canard* 14.00€  
*comme une mille-feuille à la noisette (supplément de 6€ en menu)*

### Les Plats

- *Dos de lieu,* 20.00€  
*crème de courgette, aubergine confites et tomates rôties*
- *Magret de canard,* 21.00€  
*jus réduit, lasagne de légumes*
- *Risotto de gambas au chorizo doux,* 19.00€  
*émulsion chorizo*
- *Flammekueche de volaille* 19.00€  
*comme un tacos, mesclun de salade*

### Les Fromages

- *Assiette de Fromages* 5.00€
- *Fromage blanc* 4.00€

### Les Desserts

- *Entremet fraise,* 7.00€  
*Crème montée vanille*
- *Abricots rôtis au romarin,* 7.00€  
*espuma yaourt et toast de pain perdu*
- *Parfait glacé chocolat tonka,* 7.00€  
*cœur de meringue et coulis de cerise*

Toutes nos viandes sont : origine France  
Prix nets ttc, service compris