



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

Prix nets ttc, service compris



Carte janvier - février 2026

Les Entrées

- *Rislette de poissons,* 10.00€
pomme verte, voile de crustacé comme une raviole
- *Œuf à 64°C,* 9.00€
crème de tomate confite au chorizo doux, focaccia
- *Tarte fine aux champignons,* 9.00€
jus corsé, crémeux ail des ours
- *Foie Gras de canard en terrine (sup 6€ en menu)* 14.00€
chutney aux fruits exotiques et tuile pistache

Les Plats

- *Magret de canard* 22.00€
Jus réduit au miel-cumin, galette de pomme de terre légumes confits
- *Carré de porc fermier Abiota* 20.00€
Sauce champignon vin jaune, mousseline de pomme de terre
- *Dos de lieu,* 19.00€
Poireaux en fondue et rôtis, émulsion à la noisette
- *Parmentier de fruits de mer* 18.00€
à la patate douce

Les Fromages

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

Les Desserts

- *Choux chantilly à la verveine, praline rose et glace vanille* 7.00€
- *Pavlova façon Mont Blanc* 7.00€
- *Carpaccio d'ananas, financier pistache* 7.00€

Toutes nos viandes sont : origine France
Liste des allergènes disponible sur demande