



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 juillet – Août 2026

Les Entrées

- *Tartare d'espadon au fruit de la passion* 10.00 €
Crème épaisse acidulée et blinis
- *Tagliatelle de courgettes marinées* 9.00 €
Burrata, tomates confites et pesto de basilic
- *Œuf à 64°C,* 9.00 €
Concassé de tomate et émulsion au chorizo doux
- *Escalope de Foie Gras de canard poêlé (supplément de 6€ en menu)* 14.00 €
Chutney, mousseline de betterave et framboise sur un pain aux fruits secs

Les Plats

- *Brochette de volaille et citron confit,* 20.00 €
Riz parfumé et légumes d'été
- *Carré de porc jus au thym et sirop d'érable,* 20.00 €
Pomme de terre grenaille et légumes poêlés
- *Dos de lieu,* 21.00 €
Huile vierge d'olive à la coriandre, pommes de terre fondantes
- *Gambas snackées et fricassée de poulpe* 21.00 €
Sauce salsa et nouilles aux légumes

Les Fromages

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

Les Desserts

- *Crèmeux glacé comme un milkshake et fruits rouges* 7.00 €
- *Pêche pochée au romarin, crumble et son sorbet* 7.00 €
- *Délice choc, craquant et mousse chocolat* 7.00 €

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