

# *Menu du Marché*

*(Evoluant toutes les trois semaines)*

*Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50*

*Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)*

## *Les Entrées 7€50*

*Quiche sans pâte Thon & Basilic, Salade croquante de Fenouil  
Saumon mariné à la Betterave rouge & ses Pickles de Légumes  
Duo d'Asperges Vertes & Blanches, Beurre de Citron & Pancetta  
Brouillade d'Œuf à la Truffe d'Été (Aestivum)*

## *Les Plats 15€00*

*Penne Rigate à la crème de Parmesan, Petits Pois & Chorizo  
Retour du Boucher poêlé, Sauce Bordelaise & Pommes Grenailles  
L'Instant du pêcheur, Risotto aux Poivrons rouges & Jambon Serrano  
Suprême de Volaille au Vin jaune, Ragoût de Fèves au Beurre de Morilles (+ 4 €)*

## *Les Desserts 7€50*

*Café Gourmand  
L'Instant sucré de Vianney  
Soupe de Fraises safranée & son Sorbet  
Eclair Citron & Framboise*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*