

Premières saveurs :

.l'entrée du marché selon les produits du jour et de saison...10€ (*uniquement le midi sauf le dimanche*)

. Terrine de filet de maquereau confit au vin blanc, légumes croquants et coulis de raifort...15€

. Escargots de la Robine confits, coulis de roquette, lard fumé et dentelle de parmesan...15€

. Fraicheur d'asperges, brousse de Laragne, noix de saint Jacques juste saisie, émulsion de lait d'amande...18€

. Ris d'agneau braisés au Génépi relevé au café, noisettes et salsifis...19€

. Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison...19€

Les poissons :

. Le poisson du marché selon les produits du jour et de saison ...14€ (*uniquement le midi sauf dimanche*)

. Filet de dorade sébaste rôti, coques justes ouvertes, Jus mousseux façon marinière, mousseline carotte/orange...24€

.noix de saint jacques juste saisie, panais et lentins de chêne...26€

*produits bénéficiant de la baisse de la tva de 11.8% conformément aux engagements pris par les organisations professionnelles de la restauration traditionnelle.

Les viandes :

- . Le plat du marché, selon les produits du jour et de saison...14€ (*uniquement le midi sauf dimanche*)
- . Filet mignon de porc cuit rosé, purée de panais, jus cacao ...25€
- . Carré d'agneau de 3 côtes, rôti à l'ail et aux herbes de Provence, petits légumes de saison...25€*
- . Poitrine de pigeon cuite rosé, la cuisse confite, blettes en barigoule, jus réduit...27€
- . Filet de bœuf (origine France) aux champignons du moment, escalope de foie gras de canard...32€

Les pâtisseries et tout le reste :

- . Le dessert du marché, selon les produits du jour et de saison...7€* (*uniquement le midi sauf dimanche*)
- . Ile flottante « craquante », pommes/antésite...12€
- . Tartelette d'un sablé breton, rhubarbe/fraises/mascarpone...12€
- . Chocolat en texture, cacahuètes caramélisées, crème glacée au yaourt des Alpes... 14€
- . Assortiment de desserts...16€
- . Le menu enfant (jusqu'à 12 ans) : ce menu sera composé selon les envies de nos gourmets en herbes...12€*
- . Un assortiment de fromages de la région...8€
- . Le fromage de banon AOC entier à déguster seul ou à partager...7€

*produits bénéficiant de la baisse de la tva de 11.8% conformément aux engagements pris par les organisations professionnelles de la restauration traditionnelle.