

## Les Entrées

Noix de Saint Jacques Rôties , Emulsion Beurre de Kalamansi, Endive Caramélisée, Croustille de Fleur de Sel et de Sésame	16 €
Mousseline de Tourteau au Citron Confit dans une Coque Croustillante de Kadaïf, Espumas de Riz Basmati, Crèmeux de Langoustine	14 €
Opéra de Foie Gras de Canard, Crème Glacée au Moka Torréfié	16 €
Ragoût d'Escargots de Bourgogne et de Lentilles Vertes du Puy Emulsion d'Ail Doux et Coulis de Persil Plat Croustille d'Epices	14 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Aux Fruits du Marché	18 €

## Les Poissons

Pavé de Cabillaud Demi Sel Cuit Basse Température Paysanne de Légumes Fumée au Sarment de Vigne de la Côte, Emulsion de Mouclade	17 €
Filet de Maigre Snaké, Cromesquis de Pied de Cochon Rings d'Oignon, Carotte Fane Glacée au Thym Jus d'Etrille au Combawa	19 €
Homard Breton Fumé au Sarment de Vigne, Juste Saisi Risotto aux Cèpes et Truffes Sauce Périgueux	35 €

## Les Viandes

Mijoté de Joue de Boeuf dans un Tube de Chou Kale, Crèmeux de Pomme de Terre à l'Effleuré de Thym et Huile de Noix	19 €
Hamburger de Filet de Bœuf Rossini, Poêlée de Champignons du Moment Sauce Périgueux, Julienne de Truffe	28 €
Pavé de Filet de Boeuf , au Poivre Vert Frais de Madagascar Tartiflette Revisitée, Façon Tourdion	20 €
Poitrine de Porc Fermier Confit Pendant 24 Heures, Foie gras, Cèpes, Truffes Noires, Pommes Cocotte, Sauce Périgueux Cuit Luté	35 €

## Les Fromages

Assiette Trois Fromages (Maison Mons)	6,50 €
---------------------------------------	--------

## Les Desserts

Sphère de Poire Belle Hélène Sorbet à la Vanille de Madagascar, Coulis de Chocolat	10 €
Assiette de Sorbets Maisons	10 €
Mont-Blanc Croustillant au Coeur de Confit de Framboises, Cassis Chips de Meringue	10 €
Suggestion du Marché	10 €

## Menu Enfant 12 €

Un menu enfant vous est proposé à l'oral, sur demande, en fonction des produits des menus ou des produits du jour

Tous nos plats étant susceptibles de contenir des traces allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour toute information.

Fruits et légumes , Maraîcher Bio Mickael Rollet, les halles de Mably et coup coeur selon le stand du jour, Fraise et Cerise de la Maison Maurice Porte, Miel de Montignac et maison Besacier, Huilerie Leblanc , Pigeon ferme Marlot, Foie Gras et canard Domaine de Limagne , Chocolat Weiss, Viande de porc et boeuf maison Munini, Sarment de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – Service compris