

# *Menu du Marché*

*(Evoluant toutes les trois semaines)*

*Formule Entrée + Plat + Dessert 24€50*

*Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)*

## *Les Entrées 7€00*

*Velouté d'Asperges, Haddock juste raidi & Pignons de Pin  
Cube de Saumon confit, Mousseline de Brocolis & Beurre de Citron  
Salade de Fèves, ravigote aux Echalotes grises & Magret fumé  
Roulade de Bœuf aux Légumes croquants rafraîchie au Pesto*

## *Les Plats 14€50*

*Nage de Fruits de Mer au Curry & Gnocchis fondants  
Retour du Boucher sauce au Poivre & Pommes « Mitraille »  
L'Instant du Pêcheur, petits Pois & Carottes, crème de Lard fumé  
Filet Mignon de Porc en croûte de Noix, fricassée de Champignons & Jus court*

## *Les Desserts 7€00*

*Café Gourmand  
L'Instant sucré du Chef  
Riz au Lait pure Vanille, crumble de « Spéculoos »  
Salade de Fruits frais, Sirop Mentholé & Sorbet du moment*

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