

Le 24 Mars 2018

LA CUISINE DU MARCHÉ

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert : 30€ TTC par personne/ Hors boissons

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert : 37€ TTC par personne/ Hors boissons

Menu Enfant : 1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson : 14€ TTC

(Bavette, Poulet ou Filet de poisson blanc et Moelleux ou Glaces)

Boissons : Coca-Cola, jus de pomme ou orange, ½ Vittel, ½ San Pellegrino

LES ENTREES

Asperges violettes des Landes, vinaigrette à l'œuf cassé, tuile au parmesan et herbes fraîches (+5€)

Purple asparagus, eggs dressing with parmesan tuile and fresh herb (+5€)

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

Eggplant millefeuille with ricotta cheese and tomato

Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges

Plate of San Daniele ham with red onion marmalade

Couteaux gratinés au parmesan et basilic, salade de mâche

Solen shellfish browned in the Parmesan cheese and the basil, the salad of lamb's lettuce

Terrine de foie de volaille aux figues, radis en condiment

Chicken liver terrine with figs, radish condiment

Encornets farcis à la provençale, caponata et câpres à queue

Small squids stuffed in the Provençal, caponata and capers with tail

Royale de foie-gras et salade de courge butternut au magret fumé, amandes grillées (+2€)

Royal of duck foie-grass and salad of gourd butternut in the smoked steaklet of duck, grilled almonds (+2€)

LES PLATS (Plat seul 23€ TTC)

Pavé de morue fraîche à l'anchoïade, étuvée de légumes de saison et coques

Fresh codfish with anchovy sauce, vegetables and shellfish

Bouillabaisse de colin, lieu et rascasse, croûtons et aioli

Bouillabaisse of hake, scorpion fish and codfish, aioli and crust

Blanquette de Lotte, coques, pleurotes et lardons, pommes de terre ratte (+4€)

Blanquette of Monkfish with potatoes, oyster and onion (+4€)

Fricassée de poulet du sud-ouest au vin de côte de Gascogne, risotto crémeux

Chicken fricassee of southwest in the wine of coast of Gascony, creamy risotto

Bavette d'aloïau Angus poêlée, pomme écrasée à l'huile d'olive, jus à la sarriette

Angus beef steak, mashed potatoes with olive oil and savory herb sauce

Jarret de veau aux épices, tajine de carottes des sables au citron confit

Knuckle of veal with spices, earthenware cooking pot of carrots of sands, crystallized lemon

Risotto à la betterave, petits légumes croquants, parmesan et avocat

Risotto with beetroot and parmesan cheese, crunchy vegetables and avocado

LES DESSERTS

Tome des Bauges et confiture de myrtilles sauvages

Tome des Bauges and jam of wild blueberries farmer

Nougat de Roquefort et chutney aux fruits secs

Roquefort cheese terrine with fruits chutney

Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon

« Napoléon » Millefeuille and puff vanilla pastry cream

Tartelette à l'orange, sorbet orange sanguine*

*Orange pie with bloody orange sorbet**

Café gourmand (financier, panna cotta, marmelade de mangue)

Gourmet coffee (almond cake, panna cotta, mango marmelade)

Moelleux au chocolat « Valrhona », glace noisette du Piémont*

*Hot bitter chocolate cake, hazel nut ice cream**

Ananas Victoria flambé au rhum, crème coco caramélisée

Pineapple Victoria singed in the rum, caramelized cream of coconut

Tarte tatin de mangue et sorbet goyave*

*Tatin pie of mango and mojito sorbet **

VINS BLANCS AU VERRE

Esprit de Joy, Côtes de Gascogne 2017

Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€

Chablis, Vieilles Vignes, J-M Brocard 2015

Verre 12cl : 9€ / 50 cl : 32€

Loire, Menetou-Salon Bio 2016

Verre 12cl : 8€ / 50cl : 28€

Bordeaux Cadillac (Moelleux) 2016

Verre 12cl : 5.50€

VINS ROUGES AU VERRE

Bordeaux, château bordes Quancard 2014

Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€

Brouilly, Domaine Crêt des Garanches 2016

Verre 12cl : 6€ / 50cl : 22€

Loire, Menetou-Salon Bio 2016

Verre 12cl : 8€ / 50cl : 28€

Rhône, St-Joseph, Chapoutier 2015

Verre 12cl : 9.50€ / 50cl : 30€

VIN ROSE AU VERRE

Perecedes, Fil d'Ariane (BIO) 2016

Verre 12cl : 6.00€ / 50cl : 20€



« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les fromages affinés proviennent de la coopérative laitière du Beaufortin