

# LA CUISINE DU MARCHE

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

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

**1 Plat 23€ TTC**

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

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

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

## LES ENTREES

**Ravioles de cèpes, bouillon citronnelle (+2€)**

*Ceps ravioli, lemongrass soup (+2€)*

**Royale de foie-gras, artichaut et coppa grillée, espuma parmesan (+2€)**

*Royal of duck foie gras, artichoke and grilled coppa, espuma Parmesan cheese (+2€)*

**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*

**Salade de poulpe mariné aux aromates et pommes rattes tièdes**

*Salad of octopus marinated in the spices and warm potatoes*

**Velouté de Saint Jacques, croûtons de pain d'épices et châtaignes torrifiées**

*Scallops soup, gingerbread toast with roasted sweet chestnuts*

**Galette de butternut, poêlées de champignons des bois**

*Pancakes of butternut, fried wood mushrooms*

## LES PLATS

**Noix de Saint-Jacques de la Manche poêlées, émulsion coco-combawa et mousseline de potimarron (+6€)**

*Fried sea scallops of Manche, emulsion coconut-combawa and mashed pumpkin (+6€)*

**Bouillabaisse de colin, lieu et rascasse, croûtons et aioli**

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

**Poêlée de chipirons à la plancha, penne à l'encre de seiche, piperade et coulis de basilic**

*Grilled small squids with penne pasta in the squid ink, peppers and wild garlic*

**Poulet fermier de l'Ardèche rôti à l'ail confit, pommes grenailles**

*Roasted farmer chicken from Ardèche with garlic and sauted potatoes*

**Entrecôte black Angus à partager de 1 à 3 personnes, pomme écrasée à l'huile d'olive, jus au romarin (+2€/pers)**

*Angus beef ribsteak, mashed potatoes with olive oil and rosemary sauce (2€/pers)*

**Tendron de veau braisé à la provençale, endives caramélisées**

*Veal flank braised in the Provençal, caramelized Swiss chard*

**Risotto au potiron, petits légumes croquants et chorizo**

*Risotto with pumpkin and chorizo, crunchy vegetables*

## LES DESSERTS

**Nougat de Roquefort et chutney aux fruits secs**

*Roquefort cheese terrine with fruits chutney*

**Crottin de Chavignol mariné aux aromates, salade roquette**

*Crottin de Chavignol (Goat cheese) marinated and salad*

**Tarte tatin de coings, crème mascarpone aux pralines roses**

*Tatin pie of quinces, mascarpone cream in bonbon pink*

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

*« Napoléon » Millefeuille and puff vanilla pastry cream*

**Figues rôties au vinaigre balsamique et fruits rouges, glace pistache\***

*Roasted figs in the balsamic vinegar and the red berries, pistachio ice cream\**

**Café gourmand (financier, marmelade rhubarbe et chantilly, panna cotta)**

*Gourmet coffee (almond cake, rhubarb marmalade and whipped cream, panna cotta)*

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

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

**Ananas rôti au poivre de Sichuan, tuile dentelle et sorbet mojito\***

*Roasted pineapple with pepper, crispy biscuit, mojito sorbet\**

APERITIF 12cl	
KIR AU VIN BLANC	6€
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
KIR ROYAL	12€
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
APERITIF MAISON Spritz Médicis	7.80€
(Crémant et Apérol)	
AMERICANO	11€
COUPE HENRI ABELE	12cl 10€
APERITIF 4cl	
MARTINI (Rouge, Blanc, Rosso)	6€
PORTO ROUGE RUBY	6€
PASTIS HENRI BARDOUIN	8€
WHISKY BLENDED	9€
WHISKY SINGLE MALT et BOURBON	14€
PRESSION STELLA ARTOIS	25CL 6€
BIERE BLANCHE MORT SUBITE	37.5cl 6.50€
VERRE DE MUSCAT	12CL 6.00€
VINS BLANCS	
Esprit de Joy, Côtes de Gascogne 2016	
Verre 12cl :	3.50€ / 50cl : 12€
Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	
Verre 12cl :	8€ / 50 cl : 30€
Côtes de Thongue Deshenrys 2016	
Verre 12cl :	6.50€ / 50cl : 24€
Bordeaux Cadillac (Moelleux) 2016	
Verre 12cl :	5.50€
VINS ROUGES	
Bordeaux, château bordes Quancard 2015	
Verre 12cl :	3.50€ / 50cl : 12€
Brouilly, Domaine Crêt des Garanches 2016	
Verre 12cl :	6€ / 50cl : 22€
IGP collines de la Moure 2016 bio	
Verre 12cl :	6.50€ / 50cl : 25€
Pic Saint loup, Château de Lascaux 2016	
Verre 12cl :	9.80€ / 50cl : 37€
VIN ROSE	
Pereicedes, Fil d'Ariane (BIO) 2016	
Verre 12cl :	5.50€ / 50cl : 20€
SOFT	
VITTEL/ SAN PELLEGRINO/ PERRIER	5.50€
CHATeldon / VALS	6.50€
50CL VITTEL / 50CL SAN PELLEGRINO	4€
JUS DE FRUITS Bio Zenat 20CL	6.90€
(Mangue, Poire, Jus de légumes)	
COCA-COLA 33CL	6€
DECAFEINE/ CAFE	3€
THE/ INFUSION	5.50€

Le 20 Octobre 2017

## MENU PARLEMENTAIRE



**1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert : 19€90 TTC par personne/ Hors boissons**  
**1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 26€50 TTC par personne/ Hors boissons**

### LES ENTREES

**Salade de choux rouge et pomme Granny Smith, burrata**

**Velouté de pois cassés et crème à la fourme d'Ambert**

**Rillettes de lapin au romarin, pickles de radis**

### LES PLATS

**Cannelloni de saumon et haddock, tagliatelles de légumes**

**Escalope de veau « Saltimboca », mousseline de céleri**

**Risotto au potiron, légumes croquants et chorizo**

### LES DESSERTS

**Salade de fruits frais à la fleur d'oranger sorbet abricot\***

**Mousse de fromage frais et marmelade de rhubarbe**

**Figues rôties au vinaigre balsamique et fruits rouges, glace pistache\***

« 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