

Le 28 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 fricassée 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

Le 28 mars 2018

# MENU PARLEMENTAIRE

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

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

**UNIQUEMENT AU DEJEUNER**



## LES ENTRÉES

**Croustillant d'agneau au cumin, salade roquette**

**Velouté de potimarron, crème de San Daniele**

**Sardines marinées façon Collioure, fenouil rapé**

## LES PLATS

**Dos de cabillaud rôti, émulsion mandarine et étuvée de légumes**

**Carré de cochon fermier braisé à la sauge, carottes fondantes**

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

## LES DESSERTS

**Nage d'ananas à l'anis vert, sorbet framboise \***

**Vacherin aux marrons**

**Pastilla de pomme aux figues, sorbet pomme verte \***

« 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