



## *Menu du Marché*

*Formule entrée, plat et dessert du jour 19€*

\*\*\*

*Formule entrée, plat, fromage et dessert du jour 24€*

*Au déjeuner du mercredi au vendredi inclus hors jours fériés*

## *Menu Sens et Saveur 31€*

*Entrée, Plat et Dessert au choix à la carte*

*Au dîner uniquement*

*Au déjeuner le samedi et le dimanche*

## *Menu Jeunes Pousses 12€*

*Un plat (steak haché, hamburger ou poisson)*

*et un dessert (glace, fruit ou yaourt) - jusqu'à 12 ans*

## *Et pour les ados ! 18€*

*Cheeseburger : steak de bœuf, roesti, chutney*

*Frites maison - jusqu'à 16 ans*

*Cuisine maison élaborée à base de produit frais*



## Carte Novembre - Décembre 2024

### Les Entrées

- Velouté de châtaignes, chantilly à l'huile de truffe 8.00€
- Croustillant de gambas, crémeux betterave et mousse de chèvre 10.00€
- Avocat pané, œuf, quinoa aux agrumes et vinaigrette acidulée 9.00€
- Foie gras de canard au Calvados, pommes rôties et pain d'épices 14.00€  
(supplément de 6€ en menu)

### Les Plats

- Dos de lieu, sauce crémant, risotto aux poireaux et noisettes 20.00€
- Magret de canard, jus réduit à l'orange, écrasé de pomme de terre et légumes de saison 22.00€
- Pavé de cerf de « Haute Rivoire », sauce aux cèpes, déclinaison de courge 24.00€
- Carré de porc confit, mousseline de panais et champignons 21.00€

### Les Fromages

- Assiette de Fromages 5.00€
- Fromage blanc 4.00€

### Les Desserts

- Ananas comme une tatin, caramel aux fruits exotiques 7.00€
- Coque surprise façon Belle Hélène 7.00€
- Saint Honoré mandarine et fleur d'oranger 7.00€

Toutes nos viandes sont : origine France  
Prix nets ttc, service compris