

## *Le Marché nous propose :*

### *Entrées froides*

*Un caviar d'aubergines et homard de Bretagne, sauce du crustacé, mesclun et herbes du jardin (+5 €) 28*

*Ou*

*Une terrine de poularde bressane, pieds de veau et champignons*

*Herbes du jardin et légumes, sauce aux huitres d'Isigny 22*

*Ou*

*Une suggestion selon nos arrivages*

### *Entrées chaudes*

*Une soupe de poisson servie comme un capuccino, crème légèrement safranée*

### *Plat principal*

*Une Pièce de gigot d'Agneau de nos régions,*

*Poêlée de légumes de saison aux herbes du jardin, jus réduit et livèche 25*

*Ou*

*Le poisson selon l'arrivage et l'humeur du jour*

*Ou*

*Une Fricassée de veau du Limousin (ris, foie et noix),*

*velouté de petits pois menthe fraîche, jus réduit orange et carottes 32*

*ou*

*La suggestion du jour selon l'humeur de Bertrand*

### *Et pour finir sur du salé...et du sucré...*

*Une assiette de fromages cuisinés par nos soins*

*Ou une faisselle de chèvre*

*ou la sélection par Leah de nos fromages affinés (+2€)*

*§§§§*

*Une poêlée de cerises, jus réduit à l'hibiscus, glace du moment et crumble au curry*

*Ou*

*Le dessert au chocolat selon l'inspiration de Mélanie*

*Ou*

*La tarte fine aux pommes, glace vanille bourbon, éclats de chocolat amer*

*Ou*

*Le dessert du jour*

*Nous tenons à votre disposition un menu végétarien*

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché, certains peuvent nous faire défaut*

*Merci de votre compréhension*

*Menu à 42 €uros : entrée, plat, fromage ou dessert (formule 45 ou 47 € fromage et dessert)*

*Menu à 55 €uros : 2 entrées, plat, fromage ou dessert (formule 58 ou 60 € fromage et dessert)*

*Maître Restaurateur Arrêté Préfectoral N° 2009-0979*