

**Les plats :**

Plat du menu du marché 14 €

Risotto carnaroli de calamars Periera et chorizo Ibérique 18 €

Daube de poulpe à la provençale et pâtes fraiches 18 €

Couscous au méchoui d’épaule d’agneau cuit basse température, frotté à l’ail 21 €

Et tomates séchées

Tagliata de veau, purée truffée, roquette et parmesan 18 €

Daube de bœuf à la Niçoise aux cèpes et gnocchis de pommes de terre 18 €

Gnocchis de pommes de terre sauce daube 14 €

Cœur de rumsteck Limousin sauce aux cèpes, panisse et fondant de courge 30 €

**Les hors d'œuvre :**

Entrée du menu du marché 9 €

Soupe de pommes de terre, haddock fumé, vieux comté, croutons et pain de campagne 9 €

Risotto aux cèpes, parmesan affiné 24 mois et copeaux de foie gras 10 €

Gnocchis de potimarron aux gambas et beurre de sauge 9 €

Terrine de cuisse de canard au cognac et piment d’Espelette, pickles d’oignons grelot 9 € Et pain de campagne

Soupe de poissons de roches, favouilles, rouille et croutons 12 €

Foie gras de canard mi-cuit au cognac et porto, chutney de figues et brioche 14 €

Servie tiède

**La carte**



**Les douceurs :**

***Certains de nos desserts nécessitent une préparation longue,***

***Pour éviter l'attente choisissez-le en début de repas.***

Dessert du menu du marché 7 €

Fondant inspiration framboise dans tous ses états 9 €

Brioche mousseline insert crème pâtissière en pain perdu et glace caramel beurre salé 9 €

Profiteroles façon banana split, glace banane, chocolat chaud, banane flambée 9 € Et chantilly

Mousse au chocolat Manjari 64 % servie chaude et glace rhum raisin 9 €

Tartelette crème brûlée de potimarron aux épices douces et sorbet coing 9 €

Cornet de 3 boules de glaces et sorbets artisanaux 8 €

Assiette de fromages affinés au lait cru de la fromagerie Quatrehomme Et confits de fruits du moment 9 €

Assiette de fromage affiné au lait cru et confit de fruits du moment 8 €

**Pour les plus jeunes :**

**Entrée + plat + dessert 13 €**

**Plat + dessert 10 €**

**Jusqu’à 12 ans**

Crudité ou charcuterie

Volaille ou haché du boucher ou fish and chips avec accompagnement du jour

Une boule de glace ou un yaourt

**Nos plats sont préparés à base de produit frais et changent selon les produits de saison**

**(Truffes, morilles, homard et gibier)**

**Prix nets en euros - taxes et services compris**

Un tableau de la liste des allergènes est disponible à la réception