



MENU RETOUR DU MARCHÉ*

Entrée + Plat + Dessert 25,00€

Formule 2 Plats 21,00€

Plat en direct 17,00€

*Tous les midis du mardi au vendredi (hors jours fériés)

**POUR RESERVER
04 90 66 03 28**

CARTE RESTAURANT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45,00€

POUR COMMENCER

Foie gras de canard "la ferme du Puntón" confit d'oignons rouges et raisins	14,00€
Salade d'asperges et saumon gravlax, vinaigrette aux agrumes	14,00€
Tataki de thon, sauce yakitori, houmous de pois chiches	14,00€

POUR CONTINUER

Lieu jaune rôti, déclinaison d'asperges, jus des arrêtes réduit aux agrumes	26,00€
Magret de canard rôti, jus de viande au poivre de sichuan, légumes printaniers, pommes grenailles	25,00€
Mignon de cochon en croûte de moutarde, millefeuille de pdt, pickles d'oignons rouges, jus au cidre et miel	23,00€
Entrecôte Black Angus au grill, pommes grenailles, salade	27,00€
Burger Classic, pain brioché "Boulangerie du Cours", boeuf, bacon, cheddar, oignon, cornichon, crème échalotte, pommes grenailles	21,00€

POUR FINIR

Notre sélection de fromages	12,00€
Pavlova aux fraises de pays	10,00€
L'Irish Coffee biscuit croquant, crémeux café, mousse vanille, gel au whisky	10,00€
Gros chou façon profiteroles, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	10,00€
Nougat glacé "nougaterie Silvain" salade de fruits rouges	10,00€
Colonel, sorbet citron, vodka	10,00€
Café liégeois	10,00€
Glaces et sorbets artisanaux "Glaces des Alpes" (différents parfums demander au service)	