



Carte

Toc Toc ... Entrée

| | |
|---|----|
| Mimosa de Loup au fenouil, vinaigrette tiède aux herbes, Copeaux de Poutargue | 16 |
| Raviole ouverte de Volaille et artichaut, sauce aux Truffes | 19 |
| Pressé de Foie Gras de Canard aux jeunes carottes, Roquette vinaigrette au miel de fleurs | 20 |
| Minestrone de Calamar juste saisi aux épices douces, Jeunes pousses et oignons rouges frits | 18 |

N'en faisons pas tout un plat

| | |
|---|----|
| Pied de Cochon entièrement déshabillé Ecrasé de pommes de terre à la Truffe | 21 |
| Cœur de Filet de Bœuf au vin rouge et confit d'échalotes, Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette | 22 |
| St Pierre à la plancha, tombée de céleri dorée et olive s noires, Crèmeux de foie gras | 19 |
| Noix de St Jacques rôties, Risotto Arborio crèmeux aux herbes, Jus de volaille à la Truffe | 23 |
| Dos de Cabillaud à la plancha, légumes oubliés, Beurre mousseux aux parmesan Grana Padano | 18 |

Fromage

| | |
|--|----|
| Déclinaison de Fromages de Chèvre marinés à l'huile d'olive | 9 |
| Brie de Meaux à la Truffe et jeunes pousses | 11 |



Carte

Sucré n'est pas pêché...

| | |
|--|-----|
| Tiramisu de <i>Clémentines</i> , quenelle de glace à la fraise | 9 |
| Tarte fine aux <i>Pommes</i> , caramel au beurre salé, Quenelle de glace au lait d'amande | 8 |
| Moelleux au <i>Chocolat 75%</i> , quenelle de glace au calisson | 9 |
| Le <i>Citron</i> dans tous ses états | 8 |
| Le véritable <i>Baba au Rhum</i> , crème fouettée à la vanille Bourbon | 8 |
| Café gourmand | 7,5 |

Menu « Retour du Marché »

12 euros tous les midis de la semaine

La suite « *Retour de Marché* »

1 verre de vin ou ½ bouteille d'eau plate ou gazeuse

Menu « Grand retour du Marché »

16 euros tous les midis de la semaine

Entrée et suite « *Retour du Marché* » ou Suite et dessert « *Retour du Marché* »

Menu « Plaisir »

19 euros tous les midis de la semaine

Grande salade fraîcheur accompagnée d'un ballotin de foie gras maison
Dessert à choisir dans le « *Menu Gourmand* »