

MENU DU MARCHÉ

3 FORMULES

Formule à **19 €**

Plat + Dessert
Main course + Dessert

Formule à **21 €**

Entrée + Plat
Starter + Main course

Formule à **24 €**

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

ENTRÉES (AU CHOIX)

- ❖ **Cassolette de la mer gratinée dans sa coquille au Noilly prat**
Seafood pot au gratin in its shell at Noilly prat
- ❖ **Velouté de Potimarron, espuma de Saint Nectaire et graines croquantes de soja blanc torréfiées à la betterave et framboise**
Velvety Pumpkin, espuma Saint Nectaire white crunchy soy seeds roasted beet and raspberry
- ❖ **Entrée du jour**
Starter of the day

PLATS (AU CHOIX)

- ❖ **Pavé de Rascasse snacké à la crème de pesto rouge, fondue de poireaux étuvés, pommes de terre rattes poêlées**
Interlocking Rascasse snacked with melted red pesto cream steamed leeks, fingerling potatoes fried
- ❖ **Bavette de veau d'aloiau à la normande, gratin dauphinois à la forestière**
Sirloin steak veal Normandy-style, Gratin Dauphinois with mushrooms
- ❖ **Plat du Jour**
Dish of the day

DESSERTS (AU CHOIX)

- ❖ **Le carré briantais de la Fromagerie de Villatte au four lardé, roquette et pignons de pain**
Hot regional cheese, grilled bacon, arugula and breadcrumbs
- ❖ **Salade de fruits frais et son financier à la pistache**
Fresh fruits salad
- ❖ **Nashis pochés, crémeux Dulcey, streusel chocolat et noisettes caramélisées**
Nashis poached, creamy Dulcey, chocolate streusel and caramelized hazelnuts
- ❖ **Dessert du jour**
Dessert of the day