

Menu du Marché
(Tous nos plats sont faits maison)
26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Velouté de lentilles bio et locales
- Terrine maison de cerf des Pyrénées, veau (France) et porc (Pyrénées), sauce civet, crudités
 - Pied de cochon des Pyrénées désossé et pané, sauce moutarde
 - Soupes de légumes, poulet et chair de crabes
 - Samossa de porc local
 - Nems au porc local et patate douce
 - Brioche de Truite des Pyrénées, bisque de langoustine exotique

Plats du jour au choix

- Saint Jacques snackées, fondue de poireaux, carotte bio
- Choucroute bio Maison (Knack, poitrine, jarret, saucisse de Morteau)
- Joue de Bœuf (EU) confite, jus réduit, Choux au beurre, carottes bio
- Faux filet de Bœuf (FR), sauce au poivre vert, frites maison
- Civet de cerf des Pyrénées, carottes et pomme de terre

Dessert ou Fromages au choix

- Moelleux au chocolat noir glace au caramel
 - Creme brulée à la vanille de Tahiti
- Nougat glacé au caramel au miel bio local, fruits confits de Apt en Provence (cerise, clémentine, angélique, melon, citron, orange, gingembre) & nougatine
 - Duo de fromages