

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

- Soupe de chair de crabes, nouilles udon & gambas
- Brebis chaud local et bio sur toast de pain bio
 - Samossa au porc et légumes
 - Nems au porc et à la patate douce
 - Velouté de lentilles bio et locales
- Terrine marbrée au foie gras, cochon des Pyrénées et morilles

Plats du jour au choix

- Gigot d'agneau (France) sauce aux premières morilles de nos montagnes, légumes d'hiver, asperges de Limoux
- Tripes de bœuf local à la monégasque (vin blanc, oignons, carottes, tomates, cèleri) pomme de terre
 - Poulet cuit dans les feuilles de citronnier, citronnelle et saté, carotte et riz
- Veggie : Gratin de blettes à la purée de romarin et persil, mozzarella et parmesan
 - Poulet fermier au curry et lait de coco, pomme de terre, carottes & riz
- Bavette de Bœuf (EU) marinée à la citronnelle et saté, grillée, crudités et riz
- Dos de cabillaud, sauce au saumon fumé, fondue de poireaux de Brenac, carottes bio
- Lasagna but better (pate maison farine bio et locale), veau et porc (France), recette traditionnelle revisitée par nos soins
 - Sauté de porc au caramel et à l'eau de coco, riz

Dessert ou Fromages au choix

- Moelleux au chocolat noir glace à la vanille
 - Crème brûlée à la vanille de Tahiti
- Nougat glacé au caramel au miel bio local, fruits confits de Ayt en Provence (cerise, clémentine, angélique, melon, citron, orange, gingembre) & nougatine
- Fraises gariguettes et perla, yaourt de brebis bio et local, caramel au miel bio
 - Duo de fromages