

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
 - Nems aux légumes (vegan)
- Pied de cochon des Pyrénées désossés et panés sauce moutarde
 - Raviole de chair de crabes, bisque exotique maison
- Salade d'artichauts et asperges de Limoux, œuf bio, pomme de terre
- Terrine marbrée au foie gras et jarret de cochon des Pyrénées, morilles
 - Samossa au porc et légumes
 - Nems au porc et à la patate douce
 - Ha Cao, ravioles de gambas vapeur

Plats du jour au choix

- Poulet fermier (France) au curry et lait de coco, carotte pomme de terre & riz
 - Vegge : gratin d'aubergines à la parmesane
- Ribs de cochon des Pyrénées marinées aux épices BBQ, frites maison
- Lasagna but better , Nos spirales de lasagnes (veau et bœuf) FR, pâtes faites maison à la farine bio et locale
- Poulet fermier (France) cuit dans les feuilles de citronnier, citronnelle et saté , carotte et 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
 - Riz frit aux petits légumes, porc et gambas hachés, servi avec un bouillon

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
 - Flan au caramel
 - Duo de fromages