

Service en soirée uniquement à partir de 19 H

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)

24 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 30 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- *Ravioles de chair de tourteaux, et leur jus en émulsion, œufs de truite*
- *Pressé de jarret de cochon et foie gras, crudités*
- *Rouleau frit au poulet (France) et légumes, crudités*
- *Croustillant de pied de cochon désossé sauce moutarde bio de Monbel, crudités*

Plats du jour au choix

- *Agneau (France) gigot confit aux épices (cuit dans la cassolette), beignets de légumes*
- *Dos de lieu, choux fleur au beurre, creme de tourteaux*
- *Samossa d'agneau (France) aux légumes, sauce raita*
- *Kefta d'agneau sauce tomate, riz, crudités*
- *Poulet (France) tandoori, beignets de pomme de terre*

Dessert ou Fromages au choix

- *Duo de fromages AOP ou local*
 - *Moelleux au chocolat noir*
 - *Crème brûlée à la vanille de Tahiti*
 - *Tiramisu au café et amaretto*
- *Baklava, mille-feuille oriental aux noix (Bio) et pistache*
 - *Gâteau carotte et pistache*
 - *Salade fruit frais*

Menu Vietnamien

(Tous nos plats sont faits maison)

24 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 30 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- *Soupe Pho, bouillon de bœuf traditionnel vietnamien, pâtes de riz et émincé de bœuf*
- *Nems au porc et à la patate douce*
- *Nems aux légumes (vegge)*
- *Ha cao, ravioles gambas vapeur*

Plats du jour au choix

- *Bœuf (angus aberdeen) mariné grillé au saté et à la citronnelle, riz et crudités*
- *Bo Kho, Paleron de bœuf (France) mijoté, carottes, riz*
- *Poulet au curry, lait de coco, carottes, pomme de terre, riz*
- *Porc (France) au caramel et graines de sésame, riz*

Dessert

- *Gâteau cassava à la noix de coco*
 - *Gâteau banane*
- *Riz mangue au lait de coco*
 - *Flan au caramel*

Les deux menus peuvent être mélangés