

LES MENUS

MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi

Le menu du marché évolue chaque semaine au gré des produits de saison

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 34€

ENTRÉE • PLAT *ou* PLAT • DESSERT 27€

MENU DU TERROIR

Servi au déjeuner et au dîner, du lundi au samedi

Et le dimanche pour le déjeuner uniquement

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 49€

ROYALE DE FOIE GRAS, velouté de champignons

ou

POIREAUX À LA MODE DE SORGES, vinaigrette aux herbes fines

ou

THONINE, fenouil en salade folle, velours de bonite

LES RAVIOLES, fromage de brebis, minestrone automnal

ou

LA VOLAILLE DE NOTRE FERME, tarte friande aux champignons,
sauce poulette

ou

LE BAR, pommes de terre en marinère

TIMBALE CHOCOLATÉE, grué de cacao

ou

TOURTIÈRE DE POMMES, glace vanille

ou

BABA À L'ARMAGNAC, pruneaux et crème glacée à l'amandon

MENU GABY

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

PLAT • DESSERT 16€



Prix nets, taxes et service compris

LA CARTE POUR GRIGNOTER

ŒUFS MIMOSA	9€
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS	16€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE NOTRE FERME	20€
HUÎTRES D'EAUX PROFONDES N°3 de Matthieu Dumas	les 6 à 15€ les 12 à 30 €
CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON STURIA	30g à 150€
Mouillettes d'esturgeon	50g à 250€

POUR COMMENCER

ROYALE DE FOIE GRAS Velouté de champignons	16€
POIREAUX À LA MODE DE SORGES Vinaigrette aux herbes fines	15€
THONINE Fenouil en salade folle, velours de bonite	18€



Prix nets, taxes et service compris

POUR SUIVRE

LES RAVIOLES	23€
Fromage de brebis, minestrone automnal	
LA VOLAILLE DE NOTRE FERME	25€
Tarte friande aux champignons, sauce poulette	
LE BAR	28€
Pommes de terre en marinière	

À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES)

CÔTE DE COCHON IBAÏAMA	60€
Guindillas, pommes purée à la graine de moutarde	
CÔTE DE BŒUF (≈ 1 kg)	125€
Au sautoir, sauce bordelaise	
T-BONE DE CANARD	75€
« Café de la Bourse », sauce au piment doux	

POUR TERMINER

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	13€
de la Fromagerie Deruelle	
BABA À L'ARMAGNAC	14€
pruneaux et crème glacée à l'amandon	
TIMBALE CHOCOLATÉE ET GRUÉ DE CACAO	14€
TOURTIÈRE DE POMMES, glace vanille	14€



Prix nets, taxes et service compris

LE 1544

LISTE DES ALLERGÈNES



(moutarde) œufs mimosa, volaille, côte de cochon, caviar



(céleri) œufs mimosa



(gluten) pâté en croûte, volaille, pommes dauphine, côte de bœuf, agneau, timbale, ravioles, tourtière, baba



(soja) bœuf, cochon, canard, volaille



(fruits à coque) pâté en croûte, poireaux, timbale, baba



(arachides)



(produits laitiers) œufs mimosa, volaille, thon, côte de bœuf, ravioles, tourtière, baba, timbale



(mollusques) huitres



(ovoproduits) œufs mimosa, pâté en croûte, poireaux, volaille, côte de bœuf, timbale, ravioles, tourtière



(crustacés)



(poisson) œufs mimosa, thon blanc, bar, caviar



(lupin)



(sésame)



(sulfites) bar, côte de bœuf, t-bone, baba



*Viande : origine France
Charcuterie : origine France*