

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

MAQUEREAU À LA FLAMME, fenouil en salade folle, velours de bonite

LA TRUITE VIENNOISE, chou-fleur, sauce civette

ou

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

ou

LE BAR, céleri en marinère

POIRE POCHÉE AU VIN, sauce chocolat, glace aux épices

ou

LE VACHERIN aux agrumes

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€
NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE	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€
MAQUEREAU À LA FLAMME Fenouil en salade folle, velours de bonite	18€



Prix nets, taxes et service compris

POUR SUIVRE

LA VOLAILLE DE NOTRE FERME	25€
Tarte friande aux champignons, sauce poulette	
LA TRUITE VIENNOISE	26€
Chou-fleur, sauce civette	
LE BAR	28€
Céleri en marinière	

À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES)

RABLE DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX	60€
Pâtes fraîches	
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	
POIRE POCHÉE AU VIN, sauce chocolat, glace aux épices	14€
LE VACHERIN aux agrumes	14€
BABA À L'ARMAGNAC	14€
Pruneaux et crème glacée à l'amandon	



Prix nets, taxes et service compris

LE 1544

Liste des allergènes

-  (moutarde) œufs mimosa, volaille, caviar
-  (céleri) œufs mimosa, lapin
-  (gluten) pâté en croûte, volaille, pommes dauphine, côte de bœuf, timbale, vacherin, baba
-  (soja) bœuf, lapin, canard, volaille
-  (fruits à coque) pâté en croûte, poireaux, timbale, baba
-  (arachides)
-  (produits laitiers) œufs mimosa, volaille, thonine, côte de bœuf, vacherin, baba, timbale
-  (mollusques) huitres
-  (ovoproduits) œufs mimosa, pâté en croûte, poireaux, volaille, côte de bœuf, timbale, vacherin, lapin
-  (crustacés)
-  (poisson) œufs mimosa, thonine, bar, caviar
-  (lupin)
-  (sésame)
-  (sulfites) bar, lapin, côte de bœuf, t-bone, baba



Viande : origine France
Charcuterie : origine France