

# 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 marinière

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*