

Menu du Marché

UNIQUEMENT LE MIDI

Entrée/Plat/Dessert 25€

Les entrées

Crème de potimarron, émulsion lard et lard grillé, huile d'olive

Carpaccio de veau mi cuit, sarriette, tomates séchées, olives ***supplément 2€***

Betterave de Condorcet, mascarpone, vinaigrette moutarde à l'ancienne, croustillant comté

Les plats

Echine de cochon confite, pomme purée, carotte glacée, jus

Suprême de volaille fermière basse température, polenta crémeuse comté, jus de carcasse

Cabillaud rôti sur la peau, légumes oubliés, émulsion fumet crémé ***supplément 6€***

Les desserts

Ardoise de fromages ***supplément 2€***

Panna cotta coco, fruits exotiques et tuile sésame

Mont blanc choco-marron : biscuit choco, glace yaourt, mousse marron et meringue

Tous les prix sont en euros, taxes et service compris

UNIQUEMENT LE SOIR

Les entrées

Pâté en croute de veau, cochon, foie gras, trompette de la mort et pickles	12€
Maquereau fumé, céleri et moutarde à l'ancienne, tomate séchées, granny smith	12€
Oeuf parfait, crème de haricots coco, émulsion lard et lard grillé	11€

Les plats

Grenadin de veau rosé, polenta crémeuse comté, carotte glacée, jus aux trompettes	23€
Filet de boeuf Montbéliard, petit épeautre, crème morilles au Vin Jaune	30€
Cabillaud rôti sur la peau, légumes oubliés, émulsion fumet crémé	23€
Suprême de volaille basse température, petit épeautre, crème morilles au Vin Jaune	24€

Les desserts

Ardoise de fromages	8€
Panna cotta coco, fruits exotiques et tuile sésame	8€
Mont blanc choco-marron : biscuit choco, glace yaourt, mousse marron et meringue	9€
Soufflé chaud au Grand Marnier et sorbet agrumes <i>(À commander en début de repas)</i>	10€

Tous les prix sont en euros, taxes et service compris