

## Menu du marché

33€

Carpaccio de biche parfumé à la truffe noire

Mesclun

OU

Filet de bar sur fondue de poireaux

Sauce safranée

OU

Croque de foie gras frais poêle, pomme caramélisée

Pain d'épice sauce porto et miel (supplément 3€)

OU

Soupe de poissons, gruyère et rouille

OU

Demi homard printanière (supplément 9€)

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Poison du jour aux légumes verts

Sauce noilly pratt, pommes duchesses

OU

Pavé de bœuf au poivre vert ou grillé sauce béarnaise

Jardinière de légumes, pommes frites

OU

Duo de canard et ramier sauvage aux marrons

Jardinière de légumes, pommes dauphines

OU

Filet de biche aux deux sauces, garnitures

Fagnardes, pommes dauphines (supplément 6€)

\*\*\*

Dessert du jour ou fromage

Le menu est disponible avec le forfait vin pour un prix de 10€  
(deux verres de vins, blanc et/ou rouge et le café)

vous souffrez d'une allergie à l'un de ces produits, veuillez, SVP, le signaler à la commande.