

# *Menu du Marché*

*(Evoluant toutes les trois semaines)*

*Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50*

*Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)*

## *Les Entrées 7€50*

*Tourte aux Poireaux & Maroilles parfumée au Poivre de Sichuan  
Galantine de Volaille aux Fruits du mendiant, Chutney de Figs  
Œufs « Mimosa » fumés au Foin, Rémoulade de Céleri & Pomme verte  
Hareng & Pommes de Terre sous différentes textures*

## *Les Plats 15€00*

*Filet de Canette rôtie, purée de Carottes au Miel & Carpaccio de Courgettes  
Retour du Boucher, gâteau d' « Agata » aux Oignons confits & sauce Moutarde  
L'Instant du pêcheur cuit au plat, Haricots verts au Jus de Volaille & Citron vert  
Risotto aux Gambas, jus de Crustacés au Safran (+ 6€)*

## *Les Desserts 7€50*

*Café Gourmand  
L'Instant sucré de Vianney  
Nougat glacé au coulis Exotique  
Crèmeux Chocolat Noir, mousse aux Cacahuètes Caramélisées*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*