

# Menu du MARCHÉ

Plat 18€

Entrée/plat ou plat/dessert 21€

Entrée/plat/dessert 25€

## ENTRÉES

### LA PATATE DOUCE

Velouté de patate douce, noisettes torréfiées, huile de sésame noir

### LA RAVIOLE

Épinards et fromage frais, émulsion citronnelle

## PLATS

### LA JOUE DE BOEUF

Cuisson basse température en bouillon, mousseline de patates violettes, déclinaison de choux

### LE COCHON

Travers de porc confit, palets de navets longs au jus d'oranges

### L'ONGLET DE BOEUF

A la plancha, fenouil confit à l'huile de rose .

## DESSERTS

### LE FINGER CHOCO/NOISETTES

Biscuit aux noisettes, mousse chocolat noir, croustillant chocolat noir et fleur de sel

### LE CHOU VANILLE/PASSION

Biscuit à la vanille, croustillant praliné/amande, crème légère aux fruits de la passion

### LE FROMAGE

Fromages affinés de la "Fromagerie Lachaise"

## À PARTAGER

Assiette de jambon cru 16 mois de la « Maison Laborie »	12€
Assortiment de charcuterie de la « Maison LABORIE »	20€
Fromages affinés de la « Fromagerie Lachaise »	20€
Planche mixte	24€