

# Menu du MARCHÉ

Plat 18€

Entrée/plat ou plat/dessert 21€

Entrée/plat/dessert 25€

## ENTRÉES

### LA RAVIOLE

Raviole ricotta et légumes, consommé de boeuf

### L'OEUF MIMOSA

Oeuf mimosa, coleslaw de choux rouge

## PLATS

### LE LAPIN

Giglette de lapin, mousseline de choux-fleur à la vanille, pickles

### LE VEAU

Pavé de veau à la plancha, taboulé de boulgour chaud, vierge de légumes

### LA TRUITE D'ISPEGUY

Pavé de truite cuit à l'unilatéral, risotto de riz venere au saté

## DESSERTS

### LE VÉRITABLE COULANT

Coulant au chocolat noir, espuma aux agrumes et fève Tonka

### LA BRIOCHE TRESSÉE MAISON

Brioche tressée au sucre perlé, poires pochées au vin rouge, chantilly mascarpone et vanille

### 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€