

Menu du MARCHÉ

Plat 18€

Entrée/plat ou plat/dessert 21€

Entrée/plat/dessert 25€

ENTRÉES

LE CHOU-FLEUR

Velouté de chou-fleur, espuma aux citrons confits

LE MAQUEREAU

Façon escabèche au vinaigre de riz, légumes croquants

PLATS

LE BOEUF

Paleron confit à la moutarde violette de Brive, mousseline de potimarron à l'huile de sésame

LE COCHON

Côte de cochon de la maison "LABORIE", embeurrée de choux de Milan au jambon cru affiné

LE LIEU JAUNE

Pavé cuit à l'unilatéral, risotto crémeux de riz noir venere et purée d'herbes fraîches

DESSERTS

L'ECLAIR

Ganache montée au chocolat noir, crémeux à la fève de Tonka

LE DÔME

Biscuit dacquoise, crème diplomate mangue/passion, confit de mangue

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€