

MENU DU MARCHÉ 33 €

Semaine du samedi 12 mai 2012 au vendredi 18 mai 2012 inclus

LE BROCHET

Une pressée aux tomates confites et herbes fraîches, vinaigrette olives citron et bouquet de roquette

OU

LA SAUCISSON LYONNAIS

Une brunoise en salade à l'huile de noix, mesclun et réduction de balsamique

aaa

LA RASCASSE

Un pavé rôti sur son caviar de courgettes, coulis de poivrons jaunes

OU

LA SOURIS D'AGNEAU

Braisée longuement au parfum de chorizo, le blé comme un taboulé

aaa

LE FROMAGE

De la Maison Gaugry et de nos provinces

aaa

LA FRAMBOISE

Une mousse sur son croustillant de riz soufflé praliné, gelée mentholée et sorbet

OU

LES AGRUMES

Un biscuit moelleux à l'orange, suprême de mandarine aux épices et guimauve pamplemousse

MENU BUSINESS

Proposé tous les midis en semaine sauf jours fériés

(Entrée, plat, fromage ou dessert choisis dans le menu du Marché)

(Vin AOC 1/3 btle par personne, eaux minérales et café inclus)

Hors boissons 23 € / Boissons comprises 34 €