

# LE MENU DU MARCHE

(Entrée + plat + dessert à 29 €)  
(Entrée + plat + fromages + dessert à 35 €)

**Semaines du lundi 01 JANVIER au dimanche 14 JANVIER inclus.**

## LA RILLETTE DE LA MER / THE FISH RILLETTE

En rémoulade aux légumes croquants, roquette et vierge aux olives taggiashe.  
**In its remoulade with its crunchy vegetables, rocket and black olives virgin sauce.**

OU

## LE LIEVRE / THE HARE

Les cuisses confites au vin rouge, petits oignons caramélisés et vinaigrette framboise.  
**The thighs confits with red wine, little onions caramelized and raspberry vinaigrette.**

aaa

## LE COLIN / THE COLEY

Le dos rôti sur sa choucroute de navets longs, coulis de crustacés aux épices tandoori.  
**The back braised in its turnip fermented cabbage, crustacean coulis with tandoori spices.**

OU

## LE PORC / THE PORK

Le mignon doré au sautoir et mousseline de patates douces,  
Jus réduit à la moutarde violette de Brive.  
**The filet mignon cooked on the stove and moashed sweet potatoes, reduced juice with purple mustard**

aaa

## LE FROMAGE / THE CHEESES

De la maison GAUGRY et de nos provinces  
**Cheeses from GAUGRY house and Burgundy**

aaa

## LA PASSION / THE PASSION FRUIT

Un entremet avec le chocolat au lait, ananas mariné aux graines d'acacia torréfiées,  
Glace cacahuète.

**A dessert with milk chocolate, pineapple marinade with acacia grub.**

OU

## LE CITRON / THE LEMON

Une tartelette déstructurée, meringue au yuzu et douceur cassis.  
**A tartelet served with yuzu meringue and blackcurrant sorbet**