

# LE MENU DU MARCHE

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

**Semaines du lundi 29 JANVIER au dimanche 17 FEVRIER inclus.**

## LE JAMBON DE VENDEE / THE CURED HAM OF VENDEE

Un cannelloni farci d'une duxelles de champignons,  
Mesclun de jeunes pousses et vinaigrette truffée.

***A cannelloni stuffed with mushrooms, green salad and truffle vinaigrette.***

OU

## LA CHATAIGNE / THE CHESTNUT

Un fin velouté avec ses éclats et tranches de flétan fumé, jeunes végétaux.

***A veloute with its sliver and little slice of smoked halibut, young plants.***

aaa

## LE MERLU / THE HAKE

Le dos rôti au sel salish, confit de fenouil et sauce comme une soupe de roche.

***The back roasted with salish salt, fennel candied and a sauce as a fish soup.***

OU

## LE PALERON DE BŒUF / THE CHUCK STEAK

Braisé longuement à la bourguignonne, pomme de terre de monsieur Robiot en mousseline.

***Braised in a long time in the Burgundian way, Mister Robiot's potatoes in mashed.***

aaa

## LE FROMAGE / THE CHEESES

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

aaa

## LE FRAMBOISIER / THE RASPBERRY CREAM CAKE

Un classique avec son biscuit à la cuillère, légèreté de framboise et sorbet cardinal.

***A classic with sponge finger biscuit, raspberry lightness and red wine sorbet.***

OU

## LA NOISETTE / THE NUTS

Une dacquoise et crémeux chocolat, praliné, nougatine et glace fromage blanc.

***A creamy cake with chocolate, praline, nougatine and cottage cheese ice cream.***