

LE MENU DU MARCHÉ

(Entrée + plat + dessert 29€)

(Entrée + plat + fromage + dessert 35€)

Semaines du lundi 08 mai au dimanche 21 mai inclus.

LE SAUMON / THE SALMON

Une rilette en rémoulade aux légumes croquants et citron vert,
Toast et bouquet de roquette.

A rilette with vegetables and lime, toast and green salad.

Ou

LE LAPIN / THE RABBIT

Une bûchette aux noix et pruneaux, salade de jeunes pousses
Et vinaigrette à la moutarde violette de Brive.

**A small lag with walnut and prunes, green salad
And mustard vinaigrette sauce.**

ou

LE LIEU NOIR / THE SARTHE

Le dos rôti au sel fumé de Norvège, palets de polenta aux fruits secs
Et bisque de homard.

The roast back with salt, served with polenta and dried fruits, lobster sauce.

Ou

LA PINTADE FERMIERE / THE FARMER POULTRY

Le suprême cuit au sautoir, champignon du moment
De monsieur CHEVILLARD Et jus réduit au poivre de séchuan.

**The suprem cooked on the stove, mushrooms
And reduced juice with sechuan pepper.**

ou

LE FROMAGE / THE CHESSES

De la maison Gaugry et de nos provinces.

Chesses from Gaugry house and Burgundy.

ou

LE CACAO / THE COCOA

Un sablé garni de sa mousse au chocolat noir, sauce praliné et crème
glacée au yaourt.

**A shortbread biscuit garnised dark chocolate mousse, praline sauce,
yoghourt ice cream.**

Ou

LA FRAISE / THE STRAWBERRY

Une crème d'amande parfumée à la pistache sur son croustillant,
Sorbet fraises des bois.

Almond cream perfumed with pistachio, strawberry sherbet.

LE MENU DU MARCHÉ

(Entrée + plat + dessert 29€)

(Entrée + plat + fromage + dessert 35€)

Semaines du lundi 08 mai au dimanche 21 mai inclus.

LE SAUMON / THE SALMON

Une rilette en rémoulade aux légumes croquants et citron vert,
Toast et bouquet de roquette.

A rilette with vegetables and lime, toast and green salad.

Ou

LE LAPIN / THE RABBIT

Une bûchette aux noix et pruneaux, salade de jeunes pousses
Et vinaigrette à la moutarde violette de Brive.

**A small lag with walnut and prunes, green salad
And mustard vinaigrette sauce.**

ou

LE LIEU NOIR / THE SARTHE

Le dos rôti au sel fumé de Norvège, palets de polenta aux fruits secs
Et bisque de homard.

The roast back with salt, served with polenta and dried fruits, lobster sauce.

Ou

LA PINTADE FERMIERE / THE FARMER POULTRY

Le suprême cuit au sautoir, champignon du moment
De monsieur CHEVILLARD Et jus réduit au poivre de séchuan.

**The suprem cooked on the stove, mushrooms
And reduced juice with sechuan pepper.**

ou

LE FROMAGE / THE CHESSES

De la maison Gaugry et de nos provinces.

Chesses from Gaugry house and Burgundy.

ou

LE CACAO / THE COCOA

Un sablé garni de sa mousse au chocolat noir, sauce praliné et crème
glacée au yaourt.

**A shortbread biscuit garnised dark chocolate mousse, praline sauce,
yoghourt ice cream.**

Ou

LA FRAISE / THE STRAWBERRY

Une crème d'amande parfumée à la pistache sur son croustillant,
Sorbet fraises des bois.

Almond cream perfumed with pistachio, strawberry sherbet.