

LE MENU DU MARCHE

(Entrée + plat + dessert 29€)
(Entrée + plat + fromage + dessert 35€)

Semaines du lundi 25 SEPTEMBRE au dimanche 08 OCTOBRE inclus.

LE BULOT / THE WHELT

Un tartare en aioli, sauce vierge au basilic et roquette.
A tartare with aioli, basilic virgin sauce and rocket.

Ou

LE POULET FERMIER « DE LUDOVIC MARET » / THE FARMER CHICKEN

Une bûchette avec cacahuète et Savagnin, vinaigrette à la moutarde violette de Brive.
A small Yule log with peanuts and savagnin, purple vinaigrette mustard.

aaa

LE MERLU / THE HAKE

Le dos rôti sur sa fricassée de courge spaghetti, crème d'écrevisses.
The roast back in its squash spaghetti, served with crayfish cream.

Ou

LE TRAVERS DE PORC « FRANC-COMTOIS » / THE PORK

Braisé puis snacké à la bière brune « Mandubienne », palets de gnocchi à la romaine.
Braised and cooked on the stove with bitter "Mandubienne" accompanied parmesan gnocchi.

aaa

LE FROMAGE / THE CHESSES

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

aaa

LE CHOCOLAT AU LAIT / THE MILK CHOCOLATE

Un parfait glacé et son biscuit moelleux vapeur, chantilly de mascarpone et croustillant cacaoté.
A glaze parfait with its soft biscuit, whipped cream mascarpone and crunchy chocolate.

Ou

LA FIGUE / THE FIG

Un confit accompagné de son crumble, émulsion de vanille Bourbon et fraîcheur granny smith.
A crystallized accompanied with crumble served with vanilla Chantilly, granny smith sorbet.