

LE MENU DU MARCHE

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

Semaines du lundi 10 avril mars au dimanche 24 avril Inclus.

LE GASPACHO / THE GASPACHO

Servi avec une émulsion au chèvre et copeaux de jambon de Vendée,
Vieux balsamique vina oro.

Served with an emulsion to the goat cheese, ham of Vendée, old balsamic

Ou

L'ECREVISSE / THE CRAYFISH

Les queues en salade sur une mousseline de choux fleurs aux zestes de citron vert
Et mesclun de jeunes pousses.

Salad tails in the cauliflower mousseline with lime zest and green salad.

aaa

LE CABILLAUD / THE COD

Le dos cuit au sel viking fumé, crème de coquillages safranés
Et asperges vertes.

Cod loin with salt, cream of saffron shells and green asparagus.

Ou

LA PICANHA « ANGUS » / THE BEEF « ANGUS »

Rôtie sur sa fricassée d'orge perlée au vert
Jus brun réduit au poivre rouge du Kerala.

Roasted on his fricasee d'orge (corn), red pepper reduced brown juice of Kerala.

aaa

LE FROMAGE / THE CHESSES

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

aaa

LA RHUBARBE / THE RHUBARB

Une compotée sur sa gelée de fraise,
Croustillant citron vert et fraîcheur framboise.

A compote on its strawberry jelly, crispy lime and raspberry.

Ou

LE CHOCOLAT NOIR / THE DARK CHOCOLATE

Un brownie aux noix surmontée de sa mousse parfumé à la cacahuète,
Crème glacée spéculoos et sauce chocolat.

**A walnut brownie, served with peanuts mousse, speculoos ice cream
And chocolate sauce.**