

# LE MENU DU MARCHÉ

*Semaines du lundi 31 JUILLET au dimanche 13 AOUT inclus.*

## LE JAMBON DE VENDEE / THE VENDEE HAM

Un cannelloni au fromage des vigneron et pignons de pins,  
Bouquet de jeunes pousses et vinaigrette cassis.

***A cannelloni with cheese of vigneron and pine kernel,  
Green salad and black currant vinaigrette.***

Ou

## LE FLETAN FUME / THE SMOKED HALIBUT

Servi en salade sur sa chantilly de concombre, roquette  
Et sauce vierge à l'huile d'olive taggiashe.

***Served in its salad with concomber whipped cream and virgin oil olive.***

\*\*\*

## LE MERLU / THE HAKE

Le filet rôti sur son palet de gnocchi à la romaine,  
Et sa crème d'écrevisse.

***The filet roasted in its gnocchi disk and crayfish cream.***

Ou

## L'AGNEAU / THE LAMB

La souris braisée longuement avec sa mousseline d'aubergine,  
Jus de cuisson réduit aux épices tandoori.

***The knuckle-end cooked in a long time served with its eggplants mousseline,  
Reduced juice with tandoori spices.***

\*\*\*

## LE FROMAGE / THE CHESSES

De la maison Gaugry et de nos provinces.

***Chesses from Gaugry house and Burgundy.***

\*\*\*

## LE FRUIT DE LA PASSION / THE PASSION FRUIT

Un parfait glacé enrobé de noix de coco torréfiée, fraîcheur de mangue  
Et coulis au thé « Blue of London ».

***A perfect iced coated with coconut, mango sherbet and tea "Blue of London" coulis.***

Ou

## LA FRAISE / THE STRAWBERRY

Dans son crumble déstructuré, émulsion au parfum de pistache  
Et douceur de fraise aux quatre épices.

***In its crumble, whipped cream with pistachio parfum and strawberry sherbet .***