

**Toute allergie doit être signalée avant la commande**

## MENUS

### **Saveur du Marché 23.00 €**

**Aucun changement n'est possible pour ce menu**

entrée, plat, dessert  
(uniquement le midi du mardi au vendredi)  
*Selon disponibilité*

### **MENU du Petit Gastronomes 15 € ( - de 12 ans)**

Jambon blanc

—

Filet de volaille à la plancha

Purée

—

Deux boules de glace

## ALA CARTE

### **entrées**

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 20€

### **plats**

Plat au choix dans la formule 27€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 27€

Assiette végétarienne 25€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 36€

Le Filet de Bœuf au poivre vert 36€

### **fromages**

Fromage du moment 11€

### **desserts**

Dessert au choix dans la formule 11€

# FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous

<b>Formule Carat</b> (1 plat +1 dessert)	37 €
<b>Formule Matignon</b> (1 entrée + 1 plat)	43 €
<b>Formule Elysée</b> (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	50 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 9€)	
 <b>Menu Epicurien</b>	66 €
SURPRISE du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

## ENTREES

Œuf meurette au chardonnay

—

Feuilleté aux escargots façon Arlésienne

—

Saumon gravlax passion

—

Salade folle du chef

—

La suggestion du Chef

## PLATS

Pêche du jour – croustillant de risotto

—

Confit de bœuf « 6 heures » au vin rouge – pommes fondantes

—

Médallions de veau façon « saltimbocca » - tagliatelles

—

Magret de canard à l'orange

—

La Suggestion du Chef

## FROMAGES

Les Fromages du Moment

## DESSERTS

Fondant au chocolat - Sauce vanille

—

Pomme au four du Chef – sauce caramel

—

Nougat glacé coulis framboise

—

Torche aux marrons, meringue, églantine, glace vanille

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris