

# Retour du Marché

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 36€ \*

Entrée + Plat + Dessert - 44€ \*

**(Prix menu servi uniquement au déjeuner hors week-end et jours fériés )**

Carpaccio de betteraves couleurs, crème de chèvre*	17,00€
Gourmandise de légumes, gambas à la fleur d'oranger*	18,00€
Gyoza de jarret de veau, vinaigrette pequillos rose	19,00€
<hr/>	
Coquelet aux épices cajun, tofu de courgette, panisses*	27,00€
Poisson en bouillon d'aillette, safran bio, navets rôtis*	28,00€
Daube de poulpe, bucatini à la tomate et pancetta	29,00€
Poupeton d'agneau à l'étouffé, aubergines confite à la menthe	29,00€
<hr/>	
Crème caramel de sirop de liège, épices spéculoos*	11,00€
Crèmeux pistache, cerises en jubilee de cidre*	11,00€
Vacherin chocolat « Maison Duplanteur », orange sanguine	12,00€

## Catté

### Sélection de Vins

IGP Catalanes « Berthell » Blanc 56€

Anjou « BB n°1 » rouge 36€

IGP Méditerranée « Lili rose » Rosé 30€

## César

L'initial