



# MENU DU MARCHÉ

## ENTRÉES

*Figue rôtie au miel / Crumble bleu et noisette / Fourme d'Ambert / Raisins  
/ Feuille de chêne / Vinaigrette à l'échalote et vin rouge réduit*

*Mousse de pomme de terre / Moules de Pénestin marinières / Oignons  
nouveaux / Echalote frite*

## PLATS

*Mulet de mer grillé / Courge spahetti / Livèche / Riz noir / Beurre blanc au soja*

*Filet de poulet pané / Patate douce rôti aux épices / Pousses d'épinard  
/ Pistaches / Crème épicé aux herbes*

## DESSERTS

*3 fromages fermiers au lait cru / Noix caramélisées / Mâche Nantaise*

*Soupe de melon et pastèque / Billes de melon / Sorbet citron / Gelée de menthe*

*Mirliton aux quetsches / Compotée de quetsches / Glace  
vanille / Chantilly épicée / Amandes torréfiées*

\* PRIX NET: SERVICE COMPRIS

ENTRÉE - PLAT

20€

PLAT - DESSERT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

24€

