

# Menu Découverte

Toutes nos viandes sont d'origine France

**3 plats 65€**

(1 découverte du marché, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Accords mets et vins, 3 verres de 10cl 32€

**5 plats 75€**

(1 découverte du marché, 1 entrée d'humeur\*, 1 entrée, 1 plat, fromages\* et 1 dessert)

Accords mets et vins, 4 verres de 10cl 42€

Découvertes du marché

Entrée d'humeur\*

Le foie gras de canard mi cuit maison, figue noire rôti déglacée au vinaigre balsamique  
Réduction de grenades et jus de canard à la truffe

Ou

Ris d'agneau de l'Aveyron, haricots verts de la vallée du Lot

Jus d'agneau à l'estragon et noisettes

---

L'assiette de légumes du marché

Huile d'olive « Olivastra » de Pierpaolo Brilli et jambon Bellota

---

Le grenadin de veau d'Aveyron et du Ségala, mousseline de céleri, champignons sauvages  
Viennois au chorizo et jus de veau au beurre cru

Ou

Les grosses Saint Jacques normandes, raviole de choux rosulaire au lard de Colonnata

Emulsion de Noilly Prat

---

Les fromages fermiers d'ici et d'ailleurs \*

---

Le parfait glacé rhum raisin, figues noires

Raisin « Vitis Labrusca »

Ou

Fromage blanc fermier, insert à la myrtille sauvage

Croustillant au miel

---

Grosse tuile aux noisettes éclatées à l'orange

*\*plats spécifiques au menu à 5 plats*