

# Menu Découverte

Toutes nos viandes sont d'origine France

**3 plats 72€**

**(1 découverte du marché, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert) Accords mets et vins, 3 verres de 10cl 32€**

**5 plats 86€**

**(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*