

# Juin Juillet 2022

*Menu du marché 24€*

*(Servi tous les jours sauf les vendredis soir,  
samedis, dimanches et jours fériés)*

*L'entrée du moment*

*L'inspiration du marché*

*L'envie sucrée du chef*

*Menu enfant 12€*

*Tian de légumes d'été, coulis de poivrons,  
bouquet de saladinne croquante*

*Lapin de 7 heures, jus brun et sa mousseline de légumes*

*Glace de la ferme*

*Sirup au choix*

## *Entrées*

*L'entrée du moment (uniquement en semaine) 8,5€*

*Tian de légumes d'été, coulis de poivrons, saladine croquante 12,5€*

*Fenouil en deux façons (confit et en crudité aux agrumes) 11,5€*

*La Tome.ate (tomates cerises confites, tome fraîche marinée, gressin au thym, sorbet tomate et pesto d'ail des ours) 13,5€*

## *Plats*

*L'inspiration du marché (uniquement en semaine) 14€*

*Carpaccio terre et rivière (veau et truite),  
huile vierge au sésame (mais pas que!) 22,5€*

*Maquereau confit, boulgoursotto et ses pickles 21,5€*

*Lapin de 7 heures, jus brun et sa mousseline de légumes 19,5€*

## *Desserts*

*Le plateau de fromages de nos régions 9,5€*

*L'envie sucrée du chef (uniquement en semaine) 6€*

*La tartelette revisitée de Stevan (sablé, poire, noix, sorbet thé d'Aubrac,  
crèmeux chocolat blanc) 9,5€*

*Compotée d'abricot, crème chiboust safranée, sorbet basilic et son sablé 9,5€*

*Le rouge et le noir (biscuit et sabayon chocolat noir, sorbet betterave) 7,5€*