

## **Menu du Marché**

**28€**

*Le Chef Jérôme Brochot,*

*Vous propose un menu avec 2 entrées au choix, poisson ou viande et 2 desserts au choix avec produits de saison.*

*Servi du mercredi au vendredi midi et soir*

*\*Terrine de veau, poulet et foie de volaille, salade de fenouil marinée au citron.*

***Ou** Velouté de potiron, girolles séchées et crème montée au sel fumé.*

\*\*\*\*\*

*\*Cuisse de lapin à la crème de moutarde, pomme de terre sautées aux herbes crétoise.*

***Ou** \* Poisson du jour, riz rouges au chorizo, légumes de saison.*

\*\*\*\*\*

*\*Pomme cuite au four au caramel beurre salé, crème glacée à la fève de tonka.*

***Ou** \*Verrine de coing confite au vin blanc et aux épices douces, mousse fromage blanc.*

*Servi du mercredi au vendredi midi et soir*

