

Le menu du marché

1 Entrée - 1 plat - 1 dessert : **28 €**

1 Entrée - 1 plat OU 1 plat - 1 dessert : **23 €**

1 Plat : **16 €**

Poireaux fondants, sauce ravigote

Crème Dubarry, toast gourmand aux champignons

Saumon mariné au citron, blinis et crème au raifort

Fricassée de pieds de cochon et escargots, pousses d'épinards et crémeux de pommes de terre au beurre noisette

Foie de veau en persillade, carottes Vichy et gnocchi

Suprême de volaille, polenta crémeuse et légumes

Poisson « du marché », courge spaghetti, crème de butternut, riz sauvage

Mijoté de légumes, champignons et pommes de terre Vitelotte

Paris-Brest au pralin

Boskoop cuite au four à la groseille et raisins de Corinthe, sorbet pomme caramélisée

Entremet aux 2 chocolats, crémeux chocolat au lait, mousse 65% et cookie moelleux

Carpaccio d'ananas, sirop au rhum, sorbet coco

Assiette de trois fromages frais et affinés par M. Steinmetz de Schirrhein

*Tout changement de garniture ou de plat engendre un supplément de 3.00 €
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Les entrées et planchettes à partager

Une entrée du marché au choix	7.50 €
Planchette de charcuterie de chez M. Janes à Marmoutier	13.00 €
Planchette mixte fromage et charcuterie	15.00 €

Les plats

Faux-filet de bœuf, os à moelle gratiné à la chapelure Légumes et pommes de terre	25.00 €
Ceviche de poisson à la mangue et à la grenade, Guacamole et chips de vitelotte	19.00 €
Risotto crémeux aux champignons frais du moment et parmesan	18.00 €

Les incontournables

Fricassée de rognons de veau flambée au cognac, Champignons et spätzles	21.00 €
Tartare de bœuf aux senteurs automnales, graines de courges Butternut et noisettes, grenailles sautées	18.00 €
Rösti de pommes de terre et choucroute, Poitrine de cochon cuite en basse température, jeunes pousses de salade	19.00 €

Les desserts

Un dessert du marché au choix	7.50 €
Dame blanche	6.50 €
Coupe exotique, sorbet passion, glace banane-caramel, Ananas et fruit de la passion frais et chantilly	7.50 €
Boule de glace ou sorbet	2.50 €/boule
Supplément chantilly	2.00 €
Assiette de trois fromages frais et affinés par M. Steinmetz de Schirrhein	7.50 €

*Tout changement de garniture ou de plat engendre un supplément de 3.00 €
La liste des allergènes est disponible sur demande*