# MENU DU MARCHE

**1 entrée : 45 EUR**
**2 entrées : 52 EUR**

**Carré de veau blanc bleu belge en carpaccio, cuisson basse température, façon vitello tonnato**

*********

**Nage de Saint Jacques et cabillaud en cocotte, rouille et croûtons**

**********

**Sorbet citron et Limoncello**

**********

**Noix de gigotin d'agneau en croûte de moutarde, jus de carcasse, pommes amandine, quelques légumes printaniers**
**OU**
**Dos de saumon d'Ecosse rôti sur la peau, fine ratatouille provençale, pommes nouvelles**

**********

**Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages**

**(avec sélection de vins : forfait +25 EUR)**

**AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ETRE APPORTE AU MENU**

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle pourra vous renseigner quant à la composition des mets