

## MENU DU MARCHÉ à ~~31€~~ 30 € \*

Semaine du samedi 27 juin au vendredi 3 juillet inclus

### LE CHEVRE FERMIER

Une mousse sur son sablé au romarin et fondue de tomates

OU

### LE SANDRE

Une terrine au curry et petits légumes, salade de roquette

□□□

### L'OMBLE CHEVALIER

Un pavé poêlé à la crème de noisettes et rigattonis farcis

OU

### LA CANETTE

Le filet rôti aux abricots et millefeuille de polenta

□□□

### LE FROMAGE

De la Maison Gaugry et de nos provinces

□□□

### LE FROMAGE BLANC

Un parfait glacé et méli mélo de fruits rouges

OU

### LE CHOCOLAT

Un duo avec le praliné et glace chocolat blanc

## Menus Affaires



### Proposés tous les midis en semaine

(Entrée, plat, fromage ou dessert choisis dans le menu du Marché)

(Vin AOC 1/3 bt par personne, eau minérale et café offert)

Hors boissons	<del>22 €</del>	21€*
Boissons comprises	<del>33 €</del>	32€*

*Petit Chablis 2006 Domaine Pascal Bouchard*

□□□

*Hautes Côtes de Nuits 2003 Domaine Felttig*



\* Ce menu bénéficie partiellement de la baisse de la TVA