



## Menu du Marché

Entrée, plat & dessert: 31€  
Entrée & plat : 24€  
Plat & dessert : 24€

### Entrées

**Tomates & Mozzarella à notre façon**, (bio et végétarien)  
assaisonnées à l'umeboshi, tomates roma séchées au four,  
cœur de bœuf crue marinée aux cristaux de sel d'argile.

Ou

**Asperges blanches de pays**, (bio)  
jambon cru de Aldudes affiné 14 mois et œuf poché,  
persil et gomasio, vinaigre balsamique.

### Plats

**Haricots verts, plats et coco**, (bio et végétarien)  
ail frais rôti au four, copeaux de vieux parmesan, crème parfumée à l'ail des ours

Ou

**Épaule de porc fermier** (bio)  
braisée au four et terminée à la plancha, patate douce fondante,  
condiment de piquillos, huile de paprika fumé et écume de champignons

### Desserts

**Fraises de pays** (bio)  
marinées à la crème de cassis et au poivre noir, perles du Japon au jus de coco,  
croustillant de kadaïf et sorbet à l'asperge verte

Entrées à la carte : 16€

Plats à la carte : 22€

Dessert ou fromage à la carte : 12€

Boissons non incluses  
Prix en euros, Taxes et service compris