



## Menu du marché 33€

entrée, plat et dessert

### Entrées

#### **Truite des Pyrénées**

fumée à chaud, vinaigrette tiède de légumes, croûtons, crème et œufs de truite.

Ou

#### **Tartare d'algues, noix et câpres**

bouquet d'herbes du jardin, cracker au sésame.

### Plats

#### **Aïoli,**

Pavé de morue dessalée, bulots, œuf et légumes, huile d'olive fermentée du moulin de Villevieille

Ou

#### **Curry de protéines de soja et carottes,**

lait de coco, coriandre et gingembre frais.

Ou

#### **Poulet fermier « Miéral »**

Rôti au four, parfums orientaux, citron mariné et ail confit

### Fromage ou Dessert

#### **Rocamadour**

mariné à l'huile d'olive et paprika fumé, mesclun.

Ou

#### **« Comme un fraisier »**

dacquoise de noisette, crème vanillée, glace à la fraise et jus de coco.

Menu en 4 services, un plat en plus au choix, 45€

## Formule Midi 24€

*Du mardi midi au vendredi midi, hors jours fériés*

### Plat

*Fougasse aux olives verte façon Vito Tonello,  
Pommes de terre rôties au four.*

### Dessert

*Flan de yaourt aux fruits*

