

inele

À LA CARTE

PARTAGEZ

Houmous de pois cassé aux épices douces & focaccia	5€
Croquette de riz de Camargue & os à moelle, hollandaise à la roquette, jus de boeuf	10€

ENTRÉES

Langoustine rôti & asperge blanche, pamplemousse de Corse, jus de tête	15€
Terrine de campagne & moutarde au miel, pickles, salade	10€
Velouté de champignons & oeuf à 64°C, pleurote en persillade, croquant au fromage	9€
Poireau & vinaigrette aux herbes, croûtons à l'ail	(Menu du marché)

PLATS

Pêche de nos côtes & betterave en texture, épinard au gingembre, sauce à l'aneth	20€
Faux-Filet de boeuf Rouge des prés & pomme de terre, yaourt à l'ail noir, jus corsé	23€
Mijoté de lentilles vertes du Berry & tomme de chèvre, légumes de saison	15€
Suprême de volaille fermière & purée de panais, jus au tandoori	(Menu du marché)

FROMAGE

Assiette de fromages de montagne & condiments, salade	12€
---	-----

DESSERTS

Poire pochée & kiwi, biscuit Joconde, fromage blanc à la menthe, sorbet kiwi	10€
Chocolat & café, sablé sarrasin, tuile grué de cacao, praliné à l'amande, glace café	11€
Pomme caramélisée & crumble à la cannelle, sorbet pomme	(Menu du marché)

Menu du marché

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Entrée, plat, dessert : 25€ Entrée, plat ou Plat, dessert : 20€

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Prix nets, service compris