

MENU BOUILLON DU MARAIS

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 24 €

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT : 19 €

**À L'ARDOISE
(HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)**

oooooooooooooooooooooooooooooooo



MENU CANAILLOU : 12,00 €

Boisson :

sirop ou diabololo (grenadine, fraise, menthe, citron)

ooo

Plat :

°Volaille panée pommes grenailles frites ou légumes

°Fish & Chips

ooo

Dessert :

Glace

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Notre pain est réalisé maison avec la farine du moulin de la Bicane

MENU CANAILLES

ENTRÉE/PLAT/DESSERT : 37,50 €

ENTRÉES : 12€

°Maigre en gravlax teinté au chou rouge, pomme verte et raifort

°Poireau rôti et brulé, tomme fermière, noisettes et jeunes pousses au pesto

°Pressé de foie gras mi-cuit, prune rôtie et aigre douce, brioche toastée (+5€)

°Cuisses de grenouilles à la gremolata,
concassée de tomates et siphon d'ail violet(+4€)

PLATS : 24€

°Retour de pêche, courgettes grillées, pommes grenailles et marinière safranée

°Carré de cochon breton cuit à basse température,
aubergine laquée, fêta, tomates confites et jus corsé

°Anguille rôtie laquée au verjus,
pommes de terre fumée, condiment pomme céleri (+4€)

°Côte de veau rôtie, artichaut, champignons de saison et jus au thym (+6€)

DESSERTS : 10€

°Figue fraîche rôtie, financier noix, crème glacée au miel et gel citron-verveine

°Cheesecake bulgare : mûres et sarrasin

°Le Dubaï : chocolat, pistache et kadaïf

°À la découverte des fromages des fermes du coin (+2€)