

Menu du Marché
(Tous nos plats sont faits maison)
26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Vegan : Nems aux légumes
- Soupe Pho, bouillon de bœuf vietnamien, pâtes de riz, émincé de bœuf
 - Soupe de chair de crabes, gambas et nouilles udon
- Veggie : Carpaccio de tomates du jardin de Quillan, melon, pesto, mozzarella
 - Premiers Cèpes de nos montagnes en persillade, toast de pain bio
 - Salade au roquefort et aux noix
 - Salade de lentilles locales, œuf bio parfait et lardons
 - Pan con Tomates et jambon de Quillan
 - Samossa au porc et légumes
 - Nems au porc et à la patate douce
 - Ha Cao, ravioles vapeur de gambas

Plats du jour au choix

- Basse cote de Bœuf Angus, frites, sauce au roquefort ou au poivre
- Poulet aux morilles pommes de terre sautées à la graisse de canard
 - Seiche à l'armoricaine, pomme de terre, carottes, riz
 - joue de cochon confite, sauce au chorizo, gratin d'aubergine
- Veggie : courgette farcie au petit épeautre local et cèpes sauce au pain grillé
 - Veggie : Gratin d'aubergine à la parmesane
 - Riz frit aux gambas et porc haché, petit bouillon à la coriandre
- Poulet citron, cuit dans les feuilles de citronnier, citronnelle et curry rouge, riz, carottes
- Poulet curry au lait de coco et citronnelle, pomme de terre et carottes, riz
 - Bœuf grillé mariné au saté et à la citronnelle, crudités & riz
 - Porc (Pluma EU) sautée au caramel cuit dans l'eau de coco, riz

Dessert ou Fromages au choix

- Moelleux au chocolat noir (61%) glace vanille
 - Tiramisu punch café
 - Creme brûlée à la vanille de Tahiti
- Nougat glacé aux fruits confits et nougatine¹
- Gâteau Cassava au manioc et noix de coco
 - Gâteau Banane
- Riz gluant à la noix de coco et mangue fraîche
 - Flan au caramel
 - Duo de fromages