

Service en soirée uniquement à partir de 19 H

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)

*24 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 30 Euros
(entrée/plat/dessert)*

Entrées du jour au choix

- *Ravioles de chair de tourteaux, et leur jus en émulsion, œufs de truite*
- *Asperges blanches de l'Aude, morilles de nos montagnes, œuf de Granes basse température*
- *Saucisson brioché de saumon et saint jacques, sauce bisque de crustacés*
 - *Samossa vegge*
- *Terrine de courgettes, menthe et basilic, beignets de fleur de courgettes*

Plats du jour au choix

- *Suprême de pintade fermière (France) cuit à basse température, sauce aux morilles, pomme de terre fondante au beurre*
- *Rond de lotte, choux chinois et choux fleur roti au beurre noisette, sauce au fumet de poisson*
- *Poulet (France) tandoori, beignets de pomme de terre & légumes variés*

Dessert ou Fromages au choix

- *Duo de fromages AOP ou local*
- *Nougat glacé au miel des pyrénées et fruits confits bio (orange, citron, gingembre)*
- *Moelleux au chocolat noir, creme fouettée*
 - *Crème brûlée à la vanille de Tahiti*
 - *Gâteau carotte et pistache*
- *Baklava, mille-feuille oriental aux noix et pistache*

Menu Vietnamien

(Tous nos plats sont faits maison)

*24 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 30 Euros
(entrée/plat/dessert)*

Entrées du jour au choix

- *Nems au porc et à la patate douce*
 - *Nems aux légumes (vegge)*
 - *Ha cao, ravioles gambas vapeur*
- *Soupe de chair de crabes et gambas, nouilles udon*
- *Cha gio , rouleaux frits aux gambas et calamar*

Plats du jour au choix

- *Bœuf (angus aberdeen) mariné grillé au saté et à la citronnelle, riz et crudités*
- *Poulet (France) au curry et au lait de coco, carottes, pomme de terre, riz*
- *Bo Kho, bœuf mijoté aux épices, carottes, riz*
 - *Riz frit aux gambas et calamar*

Dessert

- *Gâteau cassava à la noix de coco*
 - *Gâteau banane*
- *Riz mangue au lait de coco*
 - *Flan au caramel*

Les deux menus peuvent être mélangés