

# MENU DU MARCHÉ

25,00 €

3 services, boissons non comprises / 3 courses, drinks not included

\* Notre Winemaker Vincent Chansault vous propose sa recommandation accord mets et vins.

\* Winemaker Vincent Chansault offers you the perfect food and wine pairing recommendation.

**Cette semaine, le Chef vous propose.../ This week, the Chef proposes...**

## ENTRÉE

Crème de carotte à l'orange, chantilly aux agrumes

*Carrot and orange velouté, citrus chantilly cream*

*\*2016 – Cépage Viognier, Domaine Gayda*

## PLAT

Magret de canard rôti, confit de chou rouge, légumes marinés

*Roast duck breast, red cabbage confit, marinated vegetables*

*\*2014 – Chemin de Moscou, Domaine Gayda*



## DESSERT

Brownies aux fruits secs, ganache à la pistache, sorbet pêche de vigne

*Dried fruit brownies, pistachio butter cream, vine peach sorbet*

*\*Sélection Parcelle Chenin Blanc «Vendanges Tardives», Domaine Gayda*



**(Assiette de fromages affinés : en supplément pour 4,50 € ou à la place du dessert)**

*(Separate cheese course for a supplement of 4,50 € or available as dessert)*

Option végétarien et formule enfant disponibles sur demande

*Vegetarian option and children's formula available on request*

Liste des allergènes présents dans nos plats consultable sur demande

*List of the allergens present in our dishes available on request*

Origine des viandes : France / Meat origin : France

*Taxe et service inclus / Tax and service included*



# Menu du Marché

Cette semaine, le Chef vous propose...

*This week, the Chef proposes...*

