#### **MENU DU MARCHE**

proposé par Eric Berthillot

**la fraicheur**

Samossas de Limon de méditerranée,

sauce Yakitori, quelques feuilles de salade.

**ou**

**la terre**

Moelleux de bœuf, lentilles vertes du Puy en vinaigrette,

copeaux de foie gras de canard et tuile de pain.

\*\*\*

**Le porc des cevennes**

Joues de Porc braisées à la bière,

fricassée de petits épeautres aux champignons shiitake.

**ou**

**les sardines de mediterrannee**

Les sardines cuites sur plancha,

courgettes de Clansayes à l’ail confit,

beurre d’anchois.

\*\*\*

**le soufflé glacé**

Méli-mélo de fruits rouges de saison,

soufflé glacé au gingembre.

**ou**

**rose et litchi**

Mousse légère, émulsion de « Soho » à l’eau de rose,

framboises fraîches et en sorbet.

Menu (Entrée-Plat ou Plat-Dessert): 24 €

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 29 €

Formule (Entrée-Plat-Dessert, un verre de vin et le café): 36 €

Menu du marché disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi midi Nos menus sont donnés à titre d'informations car ils sont renouvelés tous les joursselon l'arrivage des produits frais de la saison et l'inspiration du Chef Eric Berthillot. Pour vous accueillir au mieux, nous vous remercions de nous indiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires au moment de votre réservation.