

MENU DU MARCHE

Ce menu vous est proposé uniquement au déjeuner

ENTREES

Ceviche de poisson de la pêche du Cros de Cagnes

Vinaigrette aux fruits de la passion/ noix de coco / ananas / huile de coriandre

Ou

Pied de porc

Confit au porto / un sablé aux cèpes séchés / sucre confit à l'ail rôti

Ou

Poulpe de Méditerranée cuisiné à la plancha

Choux rouge mariné et cuisiné longuement / vinaigrette de choux rouge et pickles d'échalotte

PLATS

Echine de porc Ibérique

Glacée à la soubressade, miel et soja / aubergine cuite à la flamme

Ou

Pêche du Cros de Cagnes

Rôtie au beurre salé / une compote de pommes reinette / oignons doux des

Cévennes jus de pommes et cidre

Ou

Noix de St Jacques Bretonne

Justes poêlées, une Carbonara d'endives

DESSERTS à Commander d'avance

Verrine Provençale à l'orange / miel de lavande

Ou

Vacherin aux agrumes de pays

Ou

Carré croustillant au praliné amandes noisettes / glace vanille bourbon

48.00€ ttc/personne – Hors boissons

15.00€ ttc / personne – supplément fromages

20.00€ ttc/personne – forfait Boissons (2 verres de vin servis avec votre repas, ½ bouteille d'eau minérale et 1 café)