

# Le Menu du Marché

Soupe froide de melon infusée à la verveine, tartare de pastèque et voile de roquette  
*Verbena infused cold melon soup, watermelon tartare and veil of arugula*

Ou

Ballotine de merlu et saumon, condiment mangue, avocat et vanille  
*Hake and salmon ballotine, mango, avocado and vanilla condiment*



Poulpe grillé, chorizo  
Pomme de terre grenaille en persillade, cébette rôtie  
*Grilled octopus, chorizo*  
*Grenaille potatoes persillade style, roasted spring onions*

Ou

Noix d'entrecôte de bœuf,  
Carottes glacées et en mousseline, sauce Bordelaise  
*Heart of beef entrecote,*  
*Glazed and mousseline of carrots, Bordelaise sauce*

Ou

Risotto au citron préparé dans la meule  
*Lemon risotto prepared within in a cheese wheel*



Assiette de fromages de notre région  
*Selection of regional cheeses*

Ou

Nuage de riz au lait de coco, framboises fraîches et pâte sablée croquante  
*Coconut milk rice pudding, fresh raspberries and crispy shortbread biscuit*

Ou

Miel, crémeux et sorbet citron, granola croustillant  
*Honey, cream and lemon sorbet, crispy granola*

42,00 €uros

*Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés*  
*Served for lunch only from Tuesday to Friday, except bank holidays*