

# Le Menu du Marché

Crème de champignons, anguille fumée, émulsion au café  
*Creamy mushroom soup, smoked eel, coffee emulsion*

ou

Petits farcis Niçois, roquette et parmesan  
*Mediterranean-style baby stuffed vegetables, rocket salad and parmesan*



Mignon de porc rôti, piperade et sauce chorizo  
*Fillet mignon of pork, sweet peppers with tomatoes piperade and chorizo sauce*

ou

Filet de daurade snacké, fenouil confit à l'orange  
*Snacked sea bream fillet, preserved fennel with orange*

ou

Côte de bœuf grillée pour 2 personnes  
Pommes de terre grenailles, poêlée de champignons  
Jus gras de viande Supplément 25 €uros  
*Grilled rib of beef, for 2 persons*  
*Grenaille potatoes, pan seared mushrooms, cooking juice*

ou

La poêlée de légumes de saison  
*Seasonal vegetable wok*



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

ou

La figue violette et cassis, yaourt et huile d'olive, pignons de pin caramélisés  
*Purple fig and blackcurrant, yogurt with olive oil, caramelized pine seeds*

ou

Cylindre croustillant au chocolat et caramel, glace infusée aux grains de café, crémeux au charbon végétal  
*Chocolate and caramel crispy cylinder, ice cream infused with coffee beans, creamy vegetable charcoal*

42,00 €uros

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