

## La cuisine au gré du marché

### Menus

**menu du jour** à 29€

Entrée

-

Plat

-

Dessert

**menu enfant** à 10€

-

Plat

-

Boule de glace

*Composez votre menu à la carte*

*Crayons et feuilles pour les artistes*

### Entrées

Burrata au pesto et jambon cru Espagnol	15€
Ceviche de poisson au citron vert, coriandre et gingembre	16€
Aubergines à la parmesane, mesclun	15€
Entrée du jour	14€

### Plats

Pièce du boucher sauce au poivre vert, garniture du jour	23€
Magret de canard entier au miel, garniture du jour	26€
Wok de volaille au Saté, nouilles Chinoises sautées à l'ail	23€
Penne rigate à la crème de chorizo et gambas	24 €
Filet de daurade rôti au thym et sa sauce vierge (selon l'arrivage)	27 €

### Desserts

Fondant au Chocolat, caramel au beurre salé (spécialité)	7€
Tarte à la myrtille et son coulis de fruits rouges	7€
Café gourmand (supplément de 1,50€ dans les formules)	8,50€
Dessert du jour	7€