

## Hiver 2019

### Les Prémices

<b>Noix de coquilles Saint-Jacques</b> <i>Fumet relevé d'agrumes, caprons, aromates</i>	38 €
<b>Œufs mi-coques mi-brouillé</b> <i>Aux Truffes noires</i>	39 €
<b>Foie frais de canard Robert Dupérier</b> <i>Fin velouté de châtaignes, salsifis, ibérique</i>	36 €
<b>Coquillage &amp; crustacés</b> <i>A la nage</i>	37 €

### La Mer & La Terre

<b>Rouget de roche</b> <i>Agatha &amp; rutabaga, soupe de roche, émulsion safranée</i>	42 €
<b>Lisette de Pays</b> <i>Panais, coques, haricots de mer</i>	40 €
<b>Langouste de Pays pour amateur</b> <i>(Prix communiqué de bouche à oreille)</i>	
<b>Chevreuril de chasse</b> <i>Cannellonis de courges butternut, pomelos, chartreuse</i>	46 €
<b>Agneau du haut Var</b> <i>Petit épeautre, cèpes, jus au raz el hanout</i>	44 €
<b>Bœuf de Race</b> <i>Vrai Rossini aux truffes noires</i>	65 €

### Le Sucre

<b>Pomme verte</b> <i>Soufflé, caramel au beurre salé</i>	16 €
<b>Chocolat Caraïbes</b> <i>Vanille de Tahiti Alain Abel</i>	17 €
<b>Noisettes bio de Puget sur Argens</b> <i>Cacao, praliné, jeux de textures</i>	18 €
<b>Poires Williams</b> <i>Jeux de Textures, miel de chataignier, poivre de sichuan</i>	17 €
<b>Fromages fermiers affinés</b> <i>Sélection Michael Fleury</i>	22 €

### Menus

<b>Retour du Marché :</b> Entrée / Poisson ou Viande / dessert 2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café (Déjeuner du mercredi au Vendredi)	48 €
<b>Jeunes Gourmets 2 Actes</b>	15 €
<b>Balade en 4 Actes</b>	78 €
<b>Dégustation en 6 Actes</b>	98 €

## Menu du Marché Décembre 2019

### ***Courge butternut***

*Raviole & bouillon mousseux, seiche*

...

### ***Veau***

*Paupiettes à la sauge et champignons,*

*Risotto de petit épeautre au jus*

*Ou*

### ***Gambons***

*Noisettes torréfiées,*

*Choux fleur & caprons ...*

...

### ***Pomme de pays***

*Confite, caramel au beurre salé*

48 €

2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café  
(Déjeuner du mercredi au Vendredi)

**Tous nos prix sont nets – Service compris**

**La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil**

**Règlement acceptés- CB – Amex- Espèces**

## Balade

*Foie frais de canard Robert Dupérier*

-

*Lisette de Pays*

-

*Agneau du Haut Var*

-

*Chocolat Caraïbes*

78 €

## Dégustation

*Noix de coquilles Saint-Jacques*

-

*Œufs mi-coques mi-brouillé*

-

*Rouget de roche*

-

*Chevreuil de chasse*

-

*Poire Williams*

-

*Noisettes bio de Puget sur Argens*

98 €