

MENU AU RETOUR DU MARCHÉ

Ce menu est servi au déjeuner du mercredi au samedi, du 10 au 26 avril 2025

This menu is served only for lunch from wednesday to saturday, from the 10th to the 26th of april

ENTRÉE • PLAT ou PLAT • DESSERT • 28€

STARTER • MAIN DISH or MAIN DISH • DESSERT 28€

ENTRÉE • PLAT • DESSERT • 36€

STARTER • MAIN DISH • DESSERT



Entrée

LA VOLAILLE ET LES POIS CHICHES

Ballotine de volaille farcie aux cèpes, pois chiches en deux façons : marinés au soja et Houmous

Chicken ballotine with porcini mushroom stuffing

Chickpeas prepared in two ways: marinated in soy sauce and creamy hummus



Plats

LE LIEU NOIR

Filet de lieu noir, carottes à la cardamome, écrasé fines herbes, sauce estragon et badiane

Black pollock fillet, cardamom-glazed carrots, herb mash, tarragon and star anise sauce



LE MAGRET DE CANARD DU PLATEAU DE LA LIMAGNE

Demi-magret cuit à basse température puis snacké, risotto d'épeautre aux poireaux et tomates confites
jus de viande à l'orange

Half duck breast, slow-cooked then seared, spelt risotto with leeks and confit tomatoes, orange-infused jus

Desserts



PANNA COTTA CHOUX-FLEUR

coulis de betteraves

Cauliflower Panna Cotta, beetroot coulis

CAFÉ OU THÉ MACARONS GOURMAND DE LA MAISON LENGLET (SUPPL 2.50€)

Coffee or Tea with Gourmet local Macarons (supl 2.50€)

**MAIS AUSSI EN SUPPLÉMENT À 8€ OU EN REMPLACEMENT DU DESSERT
1/2 PICODON MARINÉ AUX HERBES ET HUILE D'OLIVE DE NYONS**

In place of dessert in the menu or paying a supplement of 8€

Dieulefit's 1/2 picodon cheese from « Maison Cavet » marinated with herbs and Nyons olive oil