

# Menu du marché (28€)

*"Retour de producteurs"*



## • NOS ENTRÉES •

Velouté de potiron du jardin, écume de noix de coco au curry vert,  
coriandre fraîche

ou

L'œuf du Prieure poché, duxelle de champignons au jus de veau  
sabayon au Chaource

## • NOS PLATS •

La volaille à cou nu de l'Aube en 2 cuissons,  
mousseline de pomme de terre, jus de rôti

ou

Truite de chez Charles Murgat, texture de céleri,  
émulsion de bisque de langoustine

## • FROMAGE (supplément 8€) •

## • NOS DESSERTS •

Riz au lait toute en légèreté rafraîchit aux fruits exotiques,  
streusel cacao

ou

Crêpe roulée aux pommes, d'autres en sorbet,  
crème mascarpone vanille