

# Menu Découverte

Ce menu vous est proposé les midis du mercredi au vendredi au tarif de :

19,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

25,00€/pers : entrée + plat + fromage ou dessert

**Le Soir et week-end**

Entrée + plat ou plat + dessert : 24,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31,00€

## Entrées

### Mamie et Pâques

La terrine de Pâques comme mamie, condiment moutarde et cornichons

### L'œuf

L'œuf bio poché, chou rouge et carmine, coulis de betteraves et poivrons rouges, vinaigrette à l'Irancy et mout de raisin

### L'Entrée du marché selon arrivage

Au retour du marché, notre maître d'hôtel vous présentera l'entrée du jour, la recette pensée par le chef

## Plats

### Le Poisson du marché selon arrivage

Au retour de pêche, notre maître d'hôtel vous présentera le poisson du jour, la recette de notre chef ainsi que son accompagnement

### Le Sot l'y laisse

Sot l'y laisse de volaille comme une carbonnade de la brasserie « Thomas Becket », pommes grenailles et carottes jeunes

### La Viande du moment

Un morceau de choix, accommodé comme le chef l'aura imaginé ... selon le marché

## Fromages

Assiette de 3 fromages de la maison « Le Roux »

Ou fromage blanc de campagne

*Chariot de fromages en supplément à la carte*

## Desserts

### La Praline rose

Pralines roses, crème anglaise pralinée, siphon praline rose, feuilletage craquant, concassé praline

### Le Cassis

Le cassis, coulis et cassis au sucre, biscuit muffin, mousse Amber, caramel érable

### La Suggestion du Jour

Notre chef pâtissier vous propose un dessert infiniment gourmand, présenté par notre maître d'hôtel

*Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage*