

# 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

### L'Œuf et la chlorophylle

L'œuf bio de la ferme du Valravillon en habit vert de printemps, soupe froide de courgette, petits pois, pousses d'épinard et pois gourmand, chantilly à l'estragon

### La Tartelette et l'Aïoli

Très fine et croustillante tartelette, légumes frais de saison croquants, aioli maison et condiments

### 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 Cochon et le Citron

Belle tranche de cochon « Label rouge » rôtie au sautoir, marinade au citron confit, jus de cochon brun, houmous de pois chiche et légumes rôtis

### 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

Ou Chariot de fromages en supplément à la carte

## Desserts

### La Pavlova

Meringue en Pavlova aux fruits rouges, confiture de fraises, compotée de rhubarbe, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly à la vanille et gelée de fruits

### La Pistache

Ile flottante à la pistache, crème anglaise à la pistache, praliné à la pistache et tuile craquante

### 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*