

# LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

Par Stéphane Cuzin & Nicolas Assié

## BOUCHÉE D'ACCEUIL

Gougère Comté / Moelleux Ossau Iraty / Tartelettes Choux Fleurs  
Perles de Hareng

## AMUSE BOUCHE

ŒUF PÈRE-IGORD "Alain Chapel Cuisiner 1937-1990"  
Jaune d'œuf / Lard de Bigorre / Sauce Albufera A.Chapel

## ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE "Maison Rougié"  
Consommé Végétal / Céleri Fumé / Fine Cébette

## POISSON

ST JACQUES "de nos Côtes"  
Velouté Thaï Lait de Coco / Concombres / Twist Agrume

## VIANDE

FILET DE CANNETTE  
Petits Pois : Mousseline & Crus qui Claquent /  
Madeleine Pomme de Terre / Sauce Salmis Note Whisky

## DESSERT

En Amoureux  
Blanc Monté / Topinambour Sirop Arabica / Sauce Suzette  
Glace Crème d'Isigny

## Menu St Valentin

Mardi 14 Février



**66,50€ - 5 Séquences**

Les plats peuvent varier en fonction de nos livraisons

Déjeuner de 12h à 13h15 et dîner de 19h15 à 20h15. Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi

**La maison n'accepte pas les chèques**

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies

**Soucieux du bien être de mes collaborateurs nous fermerons nos portes à 23H00**