

LE MENU DU MARCHÉ

34.-

ENTRÉES:

ŒUF ET ÉCHALOTES !

Mollets et frits, accompagné d'une
compotée d'échalotes, tuile au sarrasin.

CRÈME DE POIREAUX !

Crème onctueuse aux poireaux servi avec des
croûtons de pain de campagne et de la ricotta
fouettée aux algues.

TIRADITO DE DAURADE

Daurade marinée "minutée", leche de tigre, condiment de
betteraves jaunes, pickles de jalapeños et pop corn

PLATS:

MIJOTÉE DE POULET!

Cuisses mijotées aux lentilles et aux légumes de saison (
poireaux, carottes et Navets).

ARAIGNÉE ET PANAIS

Pièce de porc tendre poêlée accompagnée d'une
mousseline de panais, de ses chips et d'un jus de
cochon.

PETITES SEICHES!

Au lait de coco et citronnelle servi avec un riz pilaf
et des chips de banane plantain.