Le Café des Artistes

MENU DU MARCHÉ

Menu déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours feriés

Entrée, plat ou plat dessert	35 €
Entrée, plat, dessert	39 €

Suggestions à l'ardoise uniquement

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif *

La Charcuterie de la Maison Montalet : Saucisson à la truffe Tuber Aestivum *	13 €
Jambon de nos campagnes 24 mois *	15 €
Croquetas au fromage de brebis (*6 pièces*) *	15 €

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

L'œuf "coulant" courge Butternut, chips de jambon	17 €
Les poireaux "Mimosa", croustillant de tête de veau	14 €
Le foie gras de canard, magret fumé, pomme-mangue	24 €
Le tartare de daurade, caviar de pamplemousse	18 €

CHAUD DEVANT !

Nos plats

La pêche du jour, céleri rave, sauce Noilly-Prat	28 €
Les noix de coquilles Saint-Jacques, panais-betterave, sauce crustacés	32 €
Le paleron de bœuf braisé, Belle de Fontenay	28 €
L'épaule d'agneau confite, héliantis	28 €
Le faux filet maturé, pommes frites, salade jus rôti *	39 €

La suggestion végétarienne :

Chou-fleur rôti aux herbes, crémeux de courge	27 €

Nos accompagnements supplémentaires :

Le cœur de laitue *	5 €
Les pommes frites *	5 €

IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

Nos fromages & desserts pour terminer en douceur

L'assiette de fromages affinés *	14 €
L'île flottante, gousse de vanille	11 €
Les profiteroles	13 €
Le mille-feuilles à la pistache	13 €
La tarte au citron	13 €

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Jambon Prince de Paris	
Pièce du boucher ou pêche du jour	22 €
Les profiteroles	

TVA & service inclus,
Origine des viandes : Cochon & agneau - France / Boeuf - France
Ces suggestions ne sont pas comprises dans le cadre d'un coffret cadeau Relais & Châteaux. *