

LE CAFÉ DES ARTISTES

MENU DU MARCHÉ

Entrée, plat & café - 37€

Formule disponible à l'ardoise du
lundi au vendredi hors jours fériés,
au déjeuner uniquement.

MENU ENFANT

Entrée, plat, dessert - 22 €

Jambon ou saumon fumé
Volaille ou truite, pâtes
Coulant au chocolat, crème anglaise

Nos entrées

Escargots label Rouge de Bourgogne au beurre d'ail persillé, pain au romarin (12 pièces) 21 €

 Suggestion - AOC Saumur "Argile" - Château du Hureau - 13€

Tartare de daurade aux agrumes 19 €

 Suggestion - AOC Bordeaux blanc - Château Fourcas-Dupré - 14€

Asperges, sauce maltaise 18 €

 Suggestion - AOC Chablis - Domaine Bardet - 13€

 **Pôelée d'encornets au chorizo, purée de petits-pois, jus de citron et fines herbes** 18 €

 Suggestion - AOC Hautes Côtes de Beaune "Paris 1234" - Domaine Saint-Marc - 15€

Nos plats

Échine de cochon braisée à la moutarde de Meaux, carottes à l'estragon 28 €

 Suggestion - AOC Pic Saint-Lou - Chemin des rêves - 15€

 **Pêche du jour, légumes du moment et bisque de homard** 27€

 Suggestion - AOC Bordeaux blanc - Château Fourcas-Dupré - 14€

Risotto à la tomme de fleurs sauvage, champignons bruns de Paris 25 €

 Suggestion - AOC Lustrac-Médoc - Château Fourcas-Dupré - 14€

 **Volaille confite, asperges vertes et petits pois au thym citron** 27 €

 Suggestion - AOC Hautes Côtes de Beaune "Paris 1234" - Domaine Saint-Marc - 15€

Nos fromages & desserts

Assiette de fromages affinés et chutney du moment 14 €

 Suggestion - AOC Hautes Côtes de Beaune "Paris 1234" - Domaine Saint-Marc - 15€

 **Pavlova rhubarbe framboise, syphon miel et sorbet framboise** 13 €

 Suggestion - AOC Bordeaux blanc - Château Fourcas-Dupré - 14€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace vanille, grué de cacao 12 €

 Suggestion - AOC Lustrac Médoc - Château Fourcas-Dupré - 14€

Fraises, céréales, sorbet fraise, crème semi-montée 14 €

 Suggestion - AOC Champagne Brut - Deutz - 20€

Ile flottante vanille, tonka et caramel 10 €

 Suggestion - AOC Champagne Brut - Deutz - 20€

 Les favoris de l'équipe, allez-y les yeux fermés !

TVA et service inclus. Origine des viandes : Volaille - France / Porc - Espagne



**RELAIS &
CHATEAUX**