



# C Le Menu Arte d'Avril

Menu en 5 services **75 euros**

Menu en 6 services **86 euros**

**Amuse- Bouche** suivant le marché du Jour

## Les Entrées

À la Carte

- **Asperge verte de Pertuis**, Saint Jacques coraillée, Vanille Bourbon de Madagascar 32€

## Les POISSONS

À la Carte

- **Skrei de Norvège**, Poireau d'hiver et de Printemps, Chorizo et Tabac de cuisine 35€

Ou

- **La Pôchouse Verdunoise** Spécialité Bourguignonne : Matelote de Poissons de Rivière au Vin Blanc, ail, poivre et thym frais (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille), Croutons frits au Beurre 36€



## Les Viandes

À la Carte

- **Duo de Filet et Ris de veau**, Réglisse bâton et écume de Chou-fleur

42€

## LES FROMAGES

À la Carte

- **Le Fromage blanc de Bresse** proposé au Coulis de Fruits Rouges ou aux Herbes fraîches

8€

Ou

- L'assortiment **de fromages bourguignons**

15€

## Les Desserts

À la Carte

- **Pomme, Rhubarbe, Fraise**, Crème glacée Pistache

15€

Ou

- **Chocolat Guyaquil 64%**, Croustillant Noisette, fin Mendiant, Fruits secs et Glace Vanille

15 €

# M Découvertes du arché

Sauf dimanches et jours fériés

PLAT

& DESSERT

**35 €** au déjeuner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT

& DESSERT

**40 €** au déjeuner

**48 €** au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT,

FROMAGES

& DESSERT

**46 €** au déjeuner

**55 €** au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.