



## *Menu du Marché*

55€ TTC (50€ HT) par personne

### *Entrées*

Gratinée à l'oignon «Recette Café de la Paix 1862»  
*Croutons de pain et vieux Comté*

Coeur de laitue «Surprise»  
*Garni de graines et légumes verts, radis roses, biscuit croustillant au romarin  
Vinaigrette amande, cassis et courge*

Asperges blanches françaises, pochées puis grillées (*supplément de 8€*)  
*Vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches*

### *Plats*

Dos de saumon Islandais rôti  
*Petit pois façon Clamart*

Paleron de boeuf «black Angus» grillé  
*Brochettes de pommes grenailles rôties et ail confit, sucrine à l'huile d'olive, sauce béarnaise*

Grenadin de veau rôti au poêlon (*supplément de 8€*)  
*Asperges vertes avec une sauce au vin jaune du Jura*

### *Fromages*

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (*supplément de 10€*)  
*Brique de Ribière, Saint Neclaire fermier, et comté de chez «Marcel Petite » 18 mois d'affinage  
Pâte de fruits figues et noix, coeur de sucrine, pain de campagne grillé*

### *Desserts de Sophie*

Mille-feuille « Café de la Paix »  
*Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille*

Opéra café  
*Biscuit « Joconde » chocolat, crème au beurre,  
graines de café et cacao, glaçage chocolat lait café et praliné de café*

Le Miel végétal  
*Mousse nougat, pâte sucrée aux graines, glaçage au miel de Paris*

### *Café, thé et infusion*

Mignardises et fruits de saison