



## *Menu du Marché*

55€ TTC (50€ HT) par personne

### *Entrées*

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

Coeur de laitue «Surprise»  
*Mélange de graines et légumes verts, radis rose, biscuit croustillant romarin, vinaigrette à l'huile d'olive et argan*

Burrata « Fleur de lait » comme un blanc-manger (*supplément de 8€*)  
*Tomates Datterino, olives noires, basilic, crouçons dorés et copeaux de parmesan*

### *Plats*

Dos de truite grillée au romarin  
*Carpaccio de tomates, sauce vierge et amandes effilées*

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

Veau à la milanaise et citron grillé (*supplément de 8€*)  
*Aubergines et courgettes, tomates et origan*

### *Fromages*

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (*supplément de 10€*)  
*Bonde de Gâtine, Manigodine façon mont d'or, comté de chez « Marcel Petite » 18 mois d'affinage  
Pâte de fruits figues et noix, cœur de sucrose, tranches de pain de campagne grillé*

### *Desserts de Sophie*

Mille-feuille « Café de la Paix »  
*Pâte feuilletée crouillante, 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*

Nougat glacé framboise  
*Mousse nougat, feuilletage caramélisé, huile au miel de Paris et framboise*

### *Café, thé et infusion*

Mignardises et fruits de saison