



## Menu du Marché

54€ TTC (46,36€ HT) par personne

### Entrées

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

Pâté en croûte de canard Colvert et poires confites de la Maison Vérot, *condiments vinaigrés*

Opéra gourmande  
*Haricots verts extra-fins, copeaux de foie gras, magret de canard fumé, copeaux de poire, vinaigrette à la noisette torréfiée*

Escargots de Bourgogne cuisinés aux noix (*supplément de 6€*)  
*Légumes racines en brunoise, feuilleté croustillant, salade d'herbes fraîches*

### Plats

Quenelle de volaille à la Lyonnaise  
*Tombée de feuilles d'épinards, sauce aux cépes*

Pavé de truite grillé mi-cuit  
*Petite endives confites à l'orange, feuilles d'endive rouge en salade*

Paleron de bœuf « black Angus » grillé  
*Pommes pont-neuf, sucrose grillée, sauce Béarnaise*

Quasi de veau rôti, viennoise à la noisette (*supplément de 8€*)  
*Garniture forestière, potiron confit*

### Fromages

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (*supplément de 10€*)  
*Rouelle du Tarn, Fougerus, et Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage*  
*Pâte de fruits et pain de campagne grillé*

### Desserts

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

Opéra  
*Biscuit « Joconde » chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao, glaçage chocolat noir, crème anglaise au café frappé*

Tarte chocolat « Kasha »  
*Sablé chocolat sarrasin, crémeux chocolat, tuile Kasha et chocolat croquant*

*Café, thé et infusion*  
Mignardises et fruits de saison

Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe.  
Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Carte des allergènes à disposition.