



Menu du Marché

55€ TTC (50€ HT) par personne

Entrées

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

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

Café de la Paix
Houmous au granola de la maison Foucade, crevettes marinées au sésame torréfié, sucrine

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin (*supplément de 8€*)
Marinées à l'huile de noisette et citron caviar, crème de brocoli, sommités de chou et croûtons dorés

Plats

Quenelle de volaille à la Lyonnaise
Tombée de feuilles d'épinards, bisque de homard

Dos de lieu jaune laqué
Mikado de légumes de saison

Paleron de bœuf « black Angus » grillé
Pommes grenailles rôties, sucrine à l'huile de lin et graines de sésame, sauce béarnaise

Blanquette de joue de veau à la truffe noire (*supplément de 8€*)
Carottes, oignons et champignons, moutarde

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 cœur de sucrine, 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

Tarte chocolat
Crèmeux chocolat pain d'épices, biscuit pain d'épices, sauce au vin chaud

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.