

Le Café des Artistes

MENU DU MARCHÉ

Menu déjeuner, du lundi au vendredi,
hors jours fériés

Entrée, plat ou plat dessert	35 €
Entrée, plat, dessert	39 €

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

Saumon mariné Écosse "Label Rouge" gravlax, crème d'Isigny, baies roses et blinis	24 €
Foie gras au porto rouge, poire de curé pochée aux épices	26 €
Œuf bio parfait, velouté de chou- fleur, éclats de marrons et crispy d'oignons	18 €
Soupe à l'oignon gratinée au vieux beaufort, croûtons à l'ail	16 €
Les 6 huitres n°3 "Maison Cadoret", vinaigre de vin rouge à l'échalote	18 €

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Pavé de Chateau filet à la plancha, mille-feuilles de pommes de terre au beurre de cacahuètes, jus de viande	34 €
Dos de cabillaud rôti, laquage yuzu, purée de panais à la noisette	30 €
Volaille fermière Normande fondante, lait de coco aux épices cajun, légumes de saison	28 €
Poêlée de udon, shitakés, pakchoï, sauce thaï	24 €
Noix de Saint-Jacques Normandes, risotto d'orzo au Parmigiano Reggiano, jus de viande	29 €

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Jambon Prince de Paris	22 €
Volaille ou cabillaud, gnocchis de pommes de terre, jus de viande	
Mi-cuit chocolat, crème anglaise	

IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

*Nos fromages & desserts pour terminer en
douceur*

L'assiette de fromages affinés (Sainte-Maure de Tourraine, Brie de Meaux, Tomme aux fleurs sauvages) et son chutney du moment	14 €
Pavlova agrumes, sorbet orange- mandarine	13 €
Entremet noisette, glace et praliné	14 €
Mi-cuit au chocolat, grué de cacao, glace vanille	12 €
Pomme façon tatin, crème crue, glace vanille	13 €

TVA & service inclus,
Origine des viandes : Bœuf - UE / Volaille
- France