

# MENU AU RETOUR DU MARCHÉ



Ce menu est servi au déjeuner du lundi au samedi, du 15 au 30 juillet 2024  
*This menu is serve only for lunch from monday to saturday, from the 15th to the 30th of July*

**ENTRÉE • PLAT ou PLAT • DESSERT • 28€**  
*STARTER • MAIN DISH or MAIN DISH • DESSERT 28€*

**ENTRÉE • PLAT • DESSERT • 36€**  
*STARTER • MAIN DISH • DESSERT*

## Entrées

### **GASPACHO DE MELON**

gelée de pastèque et jambon cru  
*Melon gazpacho, watermelon jelly and raw ham*

## Plats

### **FILET DE DORADE SNACKÉ**

risotto de petit épeautre, beurre blanc aux fines herbes  
*Snacked fillet of sea bream, spelt risotto, beurre blanc with herbs*

### **RÂBLE DE LAPIN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE**

pain perdu aux herbes, sauce acidulée  
*Saddle of rabbit cooked at low temperature, French toast with herbs and tangy sauce*

## Desserts

### **MONNAIE DU PAPE AU CITRON**

sorbet à la pêche blanche  
*Lemon-flavoured Monnaie du pape biscuits, white peach sorbet*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND & MACARONS DE LA MAISON LENGLET ( SUPPL 2.50€ )**  
*« Gourmand » coffee or tea with local «macaron» (supl 2.50€)*

### **SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES OU SORBETS MAISON ( 2 BOULES )**

tuile croustillante aux pralines roses  
*Selection of homemade ice cream or sorbet with crisp tuile (2 scoops)*

**MAIS AUSSI EN SUPPLÉMENT À 8€ OU EN REMPLACEMENT DU DESSERT**  
**1/2 PICODON MARINÉ AUX HERBES ET HUILE D'OLIVE DE NYONS**

*In place of dessert in the menu or paying a supplement of 8€*  
*Dieulefit's 1/2 picodon cheese from « Maison Cavet » marinated with herbs and Nyons olive oil*

*Origine de nos viandes : Auvergne Rhône Alpes. Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.*  
*Our meat sources: Regional meat . A menu identifying allergens is available on request*