

# Menu du Marché

Ravioles aux champignons  
Topinambours, noix, endive fraîche  
& écume au vin jaune

Poisson de la criée

Fondue de poireau, purée de potimarron et  
soupe de poisson au gingembre

et/ou

Filet mignon de cochon

Céleri braisé à l'orange,  
Purée à la châtaigne, Jus tranché

La Poire « Comice »

Marmelade et sorbet, mousse légère au  
Gwell et granola aux dattes Medjool

# Menu Découverte

## Endive braisée

Au vin jaune, champignons bruns, tomme de la ferme de Bois Joubert & noix

## Noix de Saint-Jacques snackées

Poireau, patate douce,  
Lard de Colonnata, sarrasin soufflé  
& jus des barbes

## Pigeonneau cuit sur le coffre

Salsifis braisés à l'orange et  
condimenté de châtaigne & d'ail noir

## Le Citron Meyer

Confit & mariné,  
Crème légère au lait ribot  
Et brioche au sucre

# Menu Bairoz

## Endive braisée

Au vin jaune, champignons bruns, tomme de la ferme de Bois Joubert & noix

## Noix de Saint-Jacques snackées

Poireau, patate douce, lard de Colonnata, sarrasin soufflé & jus des barbes

## Biscuit moelleux de poisson

Bisque de langoustine au gingembre  
Potimarron acidulé

## Pigeonneau cuit sur le coffre,

Salsifis braisés à l'orange et condimenté de châtaigne & d'ail noir

## Omelette Norvégienne façon Bairoz

Mangue & Vanille de la Réunion

## Citron Meyer

Confit & mariné,

Crème légère au lait ribot

Et brioche au sucre