

# menu Les Trois Marchands

## ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

menu à titre d'exemple - non contractuel

### Les entrées au choix

- Terrine de veau aux noisettes et chardonnay, compotée d'oignons rouges et petit mesclun  
*Chardonnay and hazel nuts veal terrine*
- Aumônière de chèvre frais du Petit Perche au jambon de Parme et chantilly fumée  
*Fresh goat cheese and Parma ham dumpling*
- Poelée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail (8 pièces)  
*pan-fried frog legs with garlic cream (8 pieces)*

### Les plats au choix

- Ballotine de pintade label rouge farcie au foie de volaille, lard italien et champignons, jus à l'estragon et poêlée de légumes du moment  
*Guinea fowl and poultry ballotine, Italian lardo and mushrooms, seasonal vegetables*
- Pièce de bar saisie sur la peau, beurre de Noilly Prat, pommes de terre de région à l'écrasé et fines herbes, petits pois  
*Sea bass fish with potatoes mash, green peas*
- Gourmandise du maraîcher et pois cassés bio aux graines de cumin et cardamome  
*Vegetable mix with organic peas, cumin seeds and cardamom*

VEGAN

### Les fromages au choix

- Raboliot affiné, compote de pommes au Calvados, *fromage de Sologne mi-chèvre, mi-vache*  
*Raboliot cheese (Sologne cheese 50% goat and 50% cow) with Calvados apple compote*
- Sélection de fromages affinés, compote de pommes au Calvados et salade  
*cheeses' selection with Calvados apple compote and salad*

### Les desserts au choix

- Tarte maison au gré des saisons  
*homemade seasonal tart*
- Profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly  
*Valrhona black chocolate and vanilla profiteroles with whipped cream*
- Mousse fruits rouges et mascarpone vanille, chantilly cacao, tuile croquante  
*fruit mousse, vanilla mascarpone and choco whip cream*