

**Alain, Gérard, Serge et Yannis KOUROS**

**vous accueillent midi et soir**

**avec grand plaisir**

**et vous proposent**

...Tous nos plats sont préparés par nos soins,  
à partir des meilleurs produits locaux

**Menu Express (Midi) 27.00€**

(Hors weekend et jours fériés)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

**Retour de marché (Midi) 32.00€**

(Hors dimanche et jours fériés)

Entrée, Plat, Dessert

**Menu Suggestion 42.00€**

**Proposé par Gérard et Ingrid**

(Tous les soirs et dimanche midi)

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

## NOS PRODUCTEURS

Christiane SALTETTO **CUERS** (fleurs de courgettes, fraises, figues.)

Domaine TRUCCO **SOLLIES TOUCAS** (légumes plein champ)

Richard ROUX MAZAUGUES/**CHATEAUDOUBLE** (Tomes.)

Patrick DALMASSO **CUERS/FLAYOSC** (huile olive)

Helen et Yannis (huile d'olive Grecque)

Morgan Aimé (truffes de l'arrière-pays)

### **VIANDES, VOLAILLES**

(Cantal, Pyrénées, Bigorre, Charollais, Aveyron ...)

POISSONS PAYS et ATLANTIQUE Nord Est

LES RUCHERS DE LA GARDE (miel de Provence)

Gabriel TRABAUD **ROCBARON** (pois chiche et lentilles)

Fromage de chèvre fermier de Magali **ROCBARON**

SORBETS MAISON : melon, yaourt et vin rosé, abricot, basilic, lait...

NOTRE POTAGER : basilic, sauge, menthe, tomates,  
fraises, framboises, betteraves... Miel de nos ruches !!

(Juin, Juillet, Aout, Sept)

## L'ENVOLEE DES SAVEURS

Le marché propose tous les jours  
des trésors qui font la richesse  
de notre patrimoine culinaire

**52.00€**

(Mise en bouche, deux entrées,  
le choix dans les plats, le choix dans les desserts)

Mise en bouche

**L'œuf bio parfait,**  
*crémeux de potimarron, pancetta paysanne*

2 ème assiette

**Le thon rouge façon gravlax,**  
*avocat, confit de citron, agrumes, violette de Sollies*

3 ème assiette

**La noix de Saint Jacque juste snackée,**  
*siphon de choux fleur, chorizo Ibérique, huile d'herbes*

4 ème assiette

**Le dos de cabillaud cuit au plat,**  
*oignons confits, shitakés, velouté de champignons*  
Ou

**Le bœuf de race Charolaise**  
*butter nutt, échalotes au vin rouge,  
pressée Agatha, jus corsé*

*... Tout un art de finir en Beauté !!!!*

## NOS PLAISIRS SUCRES

**La violette de Sollies,**  
*caramel d'agrumes, entremet à la vanille,  
crumble de petit brun*

**Les œufs en neige au chocolat,**  
*crumble de biscuits secs*

**La poire Martin sec pochée,**  
*pain perdu caramélisé à la cassonade*

**Le crémeux chocolat au lait,**  
*panacotta vanille, croustillant cassonade,  
streusel cacao*

### Nos fromages France et région

Tomes, Chèvre frais, Fourme, Rigotte ....  
(Mazaugues, Collobrieres, Châteaudooble, France)

*Fromages fermiers en sup 10 Euros*