

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

(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)

Philippe AUDA **ROQUEBRUNNES** (mini légumes)

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

Huile olives Yannis et Heleni de la vallée de Delphes **GRECE**

Truffes **ARRIERE-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)

Les glaces et sorbets de saison Lyse **CARQUEIRANNE**

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

Le crémeux de butter nutt,
siphon de panais, crumble de noix du Dauphiné

2 eme assiette

Le poulpe de pays en tempura,
*salade de Betteraves jaunes,
houmous de pois cassés, confit de citron*

3 eme assiette

L'œuf bio parfait façon bouillabaisse d'œuf,
bouillon réduit, pointes de rouille

4 eme assiette

Le retour de pêche servi nacré,
*espuma de choux blanc, jambon à l'ail des ours,
persillade de boutons, jus de daube*
Ou

La Punta de cochon Duroc Battalé rôti,
le panais en deux textures, jus corsé
Ou

La poitrine de canard de Chalosse simplement rôti,
pressée de pomme Agatha, trompettes de la mort

.... Tout un art de finir en Beauté !!!!
Yannis et Teri Kouros

NOS PLAISIRS SUCRES

La mousse légère au chocolat Weiss,
vanille de Madagascar, streusel et biscuit noisette

Les suprêmes de clémentines Corse,
*pain d'épices aux amandes,
siphon miel de lavande, gel citronné*

Les œufs en neige au chocolat,
crumble de petit brun

La crème brûlée à la châtaigne,
poires pochées au sirop et douces épices

Nos fromages Fermiers de France et région
Tomes, Chèvre frais, Fourme, Rigotte
(Rocbaron, Collobrières, Châteaudooble, France)

Fromages fermiers en sup 10 Euros