



LA CARTE

**Entrée + plat + dessert / 37€
(Soir et weekend uniquement)**

Entrées (11€)

Œuf mollet croustillant, poireaux, vinaigrette cendrée, crumble de lard

Fine crème de châtaigne, mimolette et copeaux de truffe

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre

Terrine de Kakos et foie gras de canard, lentilles au vieux vinaigre

Œufs mimosa comme autrefois

Croustillants de gambas, sauce aux agrumes, mesclun

Foie gras au torchon, chutney mangue – passion, pain toasté (supplément + 4€)

Plats (21€)

Cassoulet Montalbanais façon Marcel DELMAS (supplément + 4€)

Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres

Contre filet de bœuf, pommes frites, sauce béarnaise

Fricassée de chipirons aux gésiers confits, risotto de pâtes au parmesan, crumble chorizo

Volaille au beurre d'herbes rôtie à la broche, purée de pommes de terre

Côte de cochon fermier confite, gratin de macaronis

Cassolette de cabillaud et coquillage, jus de crustacé, façon bouillabaisse

Desserts (10€)

Mousse café, ganache chocolat et noisettes caramélisées

La tome de brebis de M. VIDAL, confiture de cerise

Ile flottante et caramel beurre salé

La tarte au chocolat de Christian Constant

Paolova aux fruits exotiques, sorbet mandarine

Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud

Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel

La formule du Marché du Bistrot Constant (uniquement sur ardoise)

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée du jour / plat du jour ou Plat du jour/dessert du jour 19€

Entrée du jour / plat du jour / dessert du jour 23€

Le menu du marché

Servi uniquement le soir, le week-end, et jours férié

Entrée du jour / plat du jour / dessert du jour 32€