



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Croustillant de Brie de Meaux au sel de céleri, noix de cajou, raisins frais 12€
- ◆ Foie gras de canard du Sud-Ouest à l'armagnac,  
compotée de poire au cumin et fleur de sel de Guérande 19€
- ◆ Saumon gravlax d'Ecosse au gingembre confit et baies roses,  
chantilly de mangues 15€
- ◆ Planche charcuterie affinée : chorizo au naturel, andouille de Vire,  
saucisson Aquilano, jambon italien et condiment tomate, involtini au Speke 15€
- ◆ Planche océane : crevettes marinées, merlu et hareng fumé,  
maquereau au poivre, crème de yuzu 15€

---

- ◆ Carré d'agneau rôti au jus de thym, ail confit, haricots rouges au jus et fenouil 20€
- ◆ Poulet fermier du Gâtinais, cuisson basse température au foie gras de canard,  
pommes safranées et échalotes confites 20€
- ◆ Poisson de nos ports français au beurre blanc, riz basmati à la coriandre,  
courgettes bio de Chémery 22€
- ◆ Burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise,  
raclette fondue, oignons confits à l'érable, bacon fumé,  
sauce béarnaise ou poivre 18€

---

- ◆ Crottin du Petit Perche, mariné au Vouvray et miel bio de Cour-Cheverny 10€
- ◆ Crémeux citron basilic bio, sablé breton, coulis de fruits 10€
- ◆ Crème brûlée au caramel au beurre salé 9€
- ◆ Tiramisu au café, vanille bourbon de notre pâtissière 10€
- ◆ Gratin de fraises à la rose de la Ferme de Préasle, chapelure de palets solognot 10€

## Menu du marché

du lundi au vendredi  
entrée + plat + dessert 29€

rillettes de sébaste aux fines herbes,  
coulis de tomates anciennes

◆◆◆

filet de canard de barbarie sauce Apicius,  
gratin de patate douce

◆◆◆

tarte fine aux pommes, à la cannelle

\* en formule 2 plats 24€ uniquement le midi

## Apéro à partager

bocal maison de rillettes  
roi rose de Touraine 8<sup>50€</sup>

sardines et autre pêche  
de nos conserveries  
servies à la boîte 9<sup>00€</sup>

## menu enfant

- 10 ans : 12<sup>50€</sup>

burger frais charolais ou ravioles  
au fromage + glace + sirop au choix



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Crispy Brie de Meaux with celery salt, cashew nuts, fresh grapes 12€
- ◆ Southwestern duck's liver with Armagnac,  
pear compote with cumin and fleur de sel from Guérande 19€
- ◆ Scottish gravlax salmon with candied ginger and pink berries,  
mango whipped cream 15€
- ◆ Matured charcuterie platter: chorizo, andouille from Vire, aquilano sausage,  
Italian ham, tomato condiment, involtini speck 15€
- ◆ Ocean platter: prawns, hake, smoked herring, mackerel with pepper,  
yuzu cream 15€

---

- ◆ Roast rack of lamb in thyme juice, candied garlic, red beans in juice and fennel 20€
- ◆ Gâtinais free-range chicken, low temperature cooking with duck's liver,  
saffron potatoes and candied shallots 20€
- ◆ Fish from french ports in white butter, basmati rice with coriander  
organic zucchini from Chémery 22€
- ◆ Home-made burger 180gr: Charolaise beef, fondue raclette,  
maple candied onions, smoked bacon 18€

---

- ◆ Petit Perche goat cheese, marinated in Vouvray and organic honey  
from Cour-Cheverny, orange condiment and candied onions 10€
- ◆ creamy organic lemon basil, Breton shortbread, fruit coulis 10€
- ◆ Crème brûlée with salted butter caramel 9€
- ◆ Coffee tiramisu, bourbon vanilla from our pastry chef 10€
- ◆ Gratin of strawberries with rose from the Ferme de Préasle,  
breadcrumbs of Solognot palets 10€

## Market menu:

From Monday to Friday  
starter + main course + dessert 29€

redfish rillettes with fine herbs,  
tomato coulis



duck fillet with Apicius sauce



thin apple pie with cinnamon

\* In the 2-courses formula 24€ only at lunchtime

## Aperitif to share:

home-made jar of pink king  
of Touraine Rillettes 8<sup>50</sup>€

sardines and other fish  
from our local canneries  
served by the can 9<sup>00</sup>€

## Children's menu

under 10 years: 12<sup>50</sup>€

fresh hamburger Charolais or Cheese  
ravioli + ice cream + water syrup

*In case of law activity of our restaurant and to ensure the turnover and freshness of our products, some of them might be temporarily unavailable.*

*Our ice cream and sorbets are artisanal labeled « maître artisan de France »*

*Net prices – 210913 – service included \*Excluding saturday, sunday and french bank holidays*

*The price difference between menu and « A la carte » will be invoiced for any changes on the Market menu (Menu price: starter 5€ - Main course 19€ - Dessert 5€)*