

- ◆ Noix de pétoncle à la plancha, mousse passion infusée aux graines de fenouil. 19€
 - ◆ *Terrine de cailles aux raisins et Pineau des Charentes, pomme Granny. 18€
 - ◆ Croustillant de reblochon au lard fumé et pomme Charlotte tiède. 16€
 - ◆ Mijoté de légumes de saison au cresson et pois cassés. 15€
-
- ◆ Confit d'agneau à l'huile d'olive extra vierge, écrasé de pommes de terre, sauce piperade. 25€
 - ◆ Fricassé de rognons de veau aux cèpes et pleurotes, tagliatelles. 22€
 - ◆ Poisson de petite pêche côtière beurre blanc et gingembre, farci de blettes, mousseline de patates douces au miel. 26€
 - ◆ *Bavette d'Aloyau 180g à la plancha, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise. 19€
 - ◆ Burger maison à l'emmental, bœuf français 180g, oignons confits. 19€
au balsamique, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre.
 - ◆ Entrecôte Limousine 300g à la plancha, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise 35€
-
- ◆ Assortiment de fromages AOP de nos régions, condiment poire tapée. 10€
 - ◆ Finger de pommes caramélisées, mousse vanille Bourbon, éclats de noisettes 10€
 - ◆ Tarte aux chocolats Valrhona de Lucie. 10€
 - ◆ *Crème brûlée maison à la fève de tonka. 9€
 - ◆ Café ou Thé gourmand Les Trois Marchands. 10€

Menu du marché **

du lundi au vendredi
entrée + plat + dessert 32€

Saucisse Lyonnaise en feuilleté,
sauce au porto.

◆◆◆

Poisson du marché au jus de langoustine
et parfum d'orange,
risotto de lentilles vertes du Berry.

◆◆◆

Panacotta à la vanille de Madagascar,
coulis de mangue.

en formule 2 plats à 26€ uniquement le midi en semaine

A partager (2-4 pers.)

Bocal maison de rillettes de
roi rose de Touraine 8^{50€}

Menu enfant

- 10 ans : 12^{50€}

Burger frais charolais ou pasta
au fromage + glace + sirop au choix



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Grilled scallops, passion fruit mousse infused with fennel seeds. 19€
 - ◆ *Quail terrine with pineaux des Charentes and granny apple. 18€
 - ◆ Crispy Reblochon cheese with smoked bacon and warm Charlotte apple. 16€
 - ◆ Stewed seasonal vegetables with watercress and split pea. 15€
-
- ◆ Confit of lamb with extra virgin olive oil, mashed potatoes, piperade sauce. 25€
 - ◆ Veal kidneys with mushrooms and tagliatelle. 22€
 - ◆ Coastal fish with white butter sauce and ginger, sweet potato with honey. 26€
 - ◆ *Flank steak 180g, salad fries, pepper or béarnaise sauce . 19€
 - ◆ Homemade burger with Emmental cheese, French beef 180gr, candied balsamic onions, smoked bacon, French fries, béarnaise or pepper sauce. 19€
 - ◆ Limousine steak 300g, salad fries, pepper or béarnaise sauce. 35€
-
- ◆ Assortment of french cheese, stewed pears. 10€
 - ◆ Caramelized apple fingers, Bourbon vanilla mousse, hazelnut chips. 10€
 - ◆ *Homemade crème brûlée with tonka bean. 9€
 - ◆ Luci's Valrhona chocolate tart. 10€
 - ◆ Gourmet Coffee or Tea Les Trois Marchands. 10€

market menu **

from Monday to Friday
starter + main course + dessert 32€

Lyonnais sausage in puff pastry,
Porto sauce.



Market fish with langoustine juice and orange,
Bery green lentil risotto.



Panacotta with vanilla from Madagascar,
mango coulis.

In the 2-courses formula 26€ only
at lunchtime in week

to share (2-4 pax)

jar of homemade rillettes of 8^{50€}
roi rose de Touraine

Children's menu

under 10 years: 12^{50€}

fresh hamburger Charolais or cheese pasta
+ 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 and labeled « maître artisan de France »

*Net prices – 232003– service included **Excluding saturday, sunday and french bank holidays.*

For any change on the market menu: billing price menu.