



LE MIDI

MENU DU MARCHE 16,50€

Proposition de plats élaborés suivant arrivage des produits

**ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT ou ENTREE +
DESSERT**
DESSERT + 3,50€

**Tous les jours sauf Dimanche et jours Fériés Les Prix sont
TTC et le service compris.**

Menu Enfant 14.50€ Midi et Soir jusqu'à 8 ans

A LA CARTE

<i>ENTREE</i>	14.50€
<i>PLAT</i>	18.50€
<i>DESSERT</i>	7.50€
<i>FROMAGE</i>	7.50€
<i>Café Gourmand</i>	7.50€

Les prix sont TTC et le service est compris



MENU GOURMET 27,50€

A composer selon vos envies



ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT

Dessert ou fromage affiné supp.4,00€

ENTREES

Cocotte de foie gras, œufs 64° et morilles (supp. 3,50€)

Saumon cru-cuit au sésame, fraîcheur de concombre et radis.

Polychrome de betterave, crémeux de chèvre frais, seigle et cumin.

Maquereau cuit à la flamme, crème de raïta, gelée d'escabèche.

PLATS

Suggestion du moment (retour du marché).

Cabillaud cuit à basse température, agrumes et fenouil.

Poitrine de porc fermier aux pruneaux fumés, légumes de printemps.

Risotto crémeux épinard et pignons de pin.



FROMAGES

Assiette de fromages

Fromage blanc (accompagné au choix de sel, de miel, noix, ou confiture de figues)

DESSERTS

Citron, chocolat blanc et meringue au yaourt de brebis.

Savarin au rhum, crème de mascarpone et vanille de Madagascar.

Chocolat et griottines façon forêt noire.

Café Gourmand (supp. 3,50 €).

Moyen de Paiement

Pour les chèques Présentation d'une pièce d'identité obligatoire



Ouvert tous les jours *Midi et Soir*

sauf Dimanche soir et le lundi

Réservation 04 90 60 75 00 legalusha@orange.fr

Site www.legalusha.fr page facebook Instagram

Liste des allergènes disponible sur demande