



Menu du Marché

à 21,00 Euros

Entrée

*Aumônière croustillante du poisson de la criée,
Nage de beurre blanc*

ou

Terrine de Lapin, confiture d'oignons, petite salade croquante

ou

Tarte fine aux Pommes et à l'Andouille de Vire

Plat principal

*Poisson de la pêche braisé,
émulsion de tomates, huile d'olive et vinaigre Balsamique*

ou

*Surprise de Boeuf grillée au feu de bois,
sauce Chateaubriand (à l'estragon)*

ou

*Jambonnette de Pintade aux trompettes,
sauce au cidre fermier*

*Le plat principal est accompagné d'une préparation à base de pommes de terre
ainsi que de légumes de saison*

Dessert

La Tarte aux Fruits de saison

ou

Nougat glacé au Grand-Marnier, coulis de fruits rouges et sauce vanille

ou

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

ou

Deux Boules de Glaces ou Sorbets Maison

(Vanille, chocolat, caramel, fraise, framboise, cassis, abricot, fruit de la passion)

Tous nos plats et desserts ainsi que notre pain sont élaborés sur place par le chef.

Prix net, hors boissons