



## Menu du Marché

**Prix du menu : 24,00 Euros - entrée, plat, dessert**  
Ce menu n'est pas servi le dimanche et les jours fériés

\*\*\*\*\*

**\*Entrée, plat *ou* plat, dessert : 19,60 Euros**

**\* Formule servie le midi uniquement du lundi au vendredi**

\*\*\*\*\*

### Entrée

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

*ou*

*Tarte fine aux pommes et à l'andouille de Vire*

*ou*

*Terrine de Lapin maison, confiture d'oignons*

### Plat principal

*Poisson de la pêche cuit à la vapeur, émulsion aux herbes aromatiques*

*ou*

*Surprise de bœuf 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

*Crème brûlée à la vanille*

*ou*

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

*ou*

*Deux boules de glaces ou sorbets maison*

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

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

*Il est important de bien nous préciser, à la commande, toute intolérance  
ou allergie alimentaire.*

*Prix net, hors boissons*