



Menu du Marché

Prix du menu : 24,50 Euros - entrée, plat, dessert
Ce menu n'est pas servi le dimanche et les jours fériés

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



Formule du midi, du lundi au vendredi

Prix : 20,50 euros

(non servie les jours fériés)

*Entrée + plat **ou** plat+ dessert*

Au choix dans le Menu du Marché