



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

Le Sablé Breton aux fruits de saison

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 allergie alimentaire ou intolérance*

Prix net, hors boissons