



Au fil des quatre saisons...

Menu du Marché

Prix du menu : 25,00 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



Au fil des quatre saisons...

Formule du midi, du lundi au vendredi

Prix : 21,00 euros

(non servie le dimanche et les jours fériés)

*Entrée + plat **ou** plat+ dessert*

Au choix dans le Menu du Marché