



## Menu du Marché

**Prix du menu** : 25,00 €uros - 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 : 21,00 euros*  
*(non servie le dimanche et les jours fériés)*

*Entrée + plat **ou** plat+ dessert*  
*Au choix dans le Menu du Marché*