



Menu du Marché

Prix du menu : 23,00 Euros - entrée, plat, dessert –

Ce menu n'est pas servi le dimanche et les jours fériés

Entrée, plat **ou plat, dessert : 19,00 Euros*

** Formule du midi, 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

Le sablé Breton aux fruits de saison

ou

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

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Deux boules de glaces ou sorbets maison

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

*Tous nos plats et 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