



Menu du Marché

à 21,00 Euros

Entrée

*Aumônière croustillante du poisson de la criée,
Nage de beurre blanc*

ou

Terrine de Lapin, confiture d'oignons, petite salade croquante
ou

Tarte fine aux Pommes et à l'Andouille de Vire

Plat principal

Poisson de la pêche braisé aux aromates

ou

*Surprise de Boeuf 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, caramel, fraise, framboise, cassis, abricot, fruit de la passion)

Tous nos plats et desserts ainsi que notre pain sont élaborés sur place par le chef.

Prix net, hors boissons