



Menu du Marché à 22,00 Euros

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
avec son coulis de fruits rouges et sa 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, fabriqué à base de farines biologiques,
sont élaborés sur place par le chef.*

Prix net, hors boissons