

Menu du marché

Du 19 février au 23 février 2018

LE MENU 2 PLATS

Entrée, plat

ou

plat dessert.

21,50€

Vous est servi uniquement le midi
Hors Week-end et jours fériés.

Plat & Café Gourmand

23,50 €

Vous est servi uniquement le midi Hors
Week-end et jours fériés.

le Menu 3 plats

Entrée, plat, dessert

28.00€

Vous est servi midi et soir
Hors Week-end et jours fériés.



* PLATS FAITS MAISON !

"C'est un plat, comme une entrée,
un plat de résistance,
ou un dessert cuisinés sur place
à partir de produits crus qui ont été
réceptionnés par le restaurateur sans
avoir été modifiés dans leur nature
et en particulier par un mélange
avec un autre produit
ou par chauffage préalable."

Tous nos prix d'entendent toutes taxes
comprises (TTC), le service (15%)
est également inclus.

Entrée

Salade de lentilles au jambon de montagne *

Ou

Parfait de homard *

Ou

Velouté de foie gras aux trompettes de la morts *

Plat

Filet de lieu noir au beurre blanc et truffes

Fricassée de choux fleur violet et cèleri*

Ou

Navarin de veau aux chanterelles

Ecrasé de patates douces *

Ou

Risotto de moules et crevettes

coulis de homard aux morilles *

Assiette de deux Fromages ou Dessert

Finger chocolat au caramel *

Ou

Tartare d'ananas et clémentines au jus de bissap *

Ou

Livarot, Neufchâtel

