

Menu du marché

Du 21 Mai au 25 Mai 2018



* 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

Mesclun de jambon montagne et son toast au pont l'évêque *

Ou

Rillettes lieu jaune, saumon aux fines herbes *

Ou

Parfait de foie gras au pain épice *

Plat

Filets de rougets sauce yuzu

Fricassée fenouil aux olives noires *

Ou

Merlan de bœuf sauce marchand de vin

Gratin Normand *

Ou

Dos de cabillaud sauce asperges vertes

Ecrasée de betterave *

Assiette de deux Fromages ou Dessert

Déclinaison de fruits frais *

Ou

Finger aux fraises et son nappage pêche de vigne *

Ou

Pont l'Évêque, neufchâtel

