

Menu du marché

du 25 septembre au 29 septembre 2017

LE VIN DOUCEUR

1 verre de vin au choix

ou

1 coupe de champagne accompagné d'un assortiment de dessert fait maison.

17,50 €

LE MENU 2 PLATS

Entrée, plat

ou

plat dessert.

21,50€

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

Mesclun de gésiers aux pommes *

Ou

Parfait de porcelet à la coppa sauce foie gras *

Ou

Déclinaison de saumon gravlax , fumé *

Plat

Filet de loup de mer sauce à l'encre de seiche Cocottée de légumes *

Ou

Rognon de veau au cidre Fricassée de pommes de terre , champignons *

Ou

Pavé d'églefin velouté de tomate à l'aneth Risottos crémeux *

Assiette de deux Fromages ou Dessert

Tartelette aux fruits frais , crème au citron *

Ou

Poire pochée au jus de bissap *

Ou

Pont l'évêque , neufchâtel

