

Menu du marché

Du 20 aout au 24 aout 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

Rillettes de saumon, cabillaud aux fines herbes *

Ou

Mesclun de jambon de montagne et melon *

Ou

Parfait de cabillaud, moules et crevettes *

Plat

Aile de raie au pesto vert

Écrasé de céleri au safran *

Ou

Magret de canard au cidre

Gratin normand *

Ou

Filet de julienne (origine Bretagne) sauce yuzu

Cocottée de légumes *

Assiette de deux Fromages ou Dessert

Assiette gourmande *

Ou

Tartelette aux fraise et sa crème citron jaune *

Ou

Livarot, neufchâtel

