



Menu du Marché

Du lundi 19 au vendredi 23 juillet 2021

**Uniquement le midi en semaine
Et hors jours fériés**

18 € Entrée, Plat ou Plat, Dessert

22 € Entrée, Plat et Dessert

+3 € Servi avec un verre de vin

Au choix du sommelier

Les Entrées

La Truite

Fumée maison en chiffonnade, céleri rémoulade,
pomme Granny Smith, gel citron

Ou

Le Melon

En gaspacho à la menthe, billes de pastèques,
noisettes torréfiées

Les Plats

Le Canard

Demi-magret grillé, caviar d'aubergine,
pommes de terre grenailles,
sauce moutarde à l'ancienne

Ou

Le Lieu Noir

Dos snacké, riz aux légumes et épices,
lait de coco épicé

Les Desserts

Le Chocolat

Entremet chocolat noir équatorial,
biscuit joconde à la noisette et au cacao,
insert roquette, glace à la crème d'Isigny

Ou

La Pêche

Pochée à la badiane, sablé breton,
crèmeux vanille, gel à la poire, sorbet poire

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises
et service compris

Nos viandes sont issues de troupeaux nés,
élevés et abattus en Europe