

MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

34,00 €

Entrée, Plat, Dessert

44,00 €

ENTRÉES

Le pot au feu de Foie gras aux Légumes d'Hiver
Consommé double

Ou

La poêlée d'Huitres d'Isigny, Coquillages et Poireaux
Galettes de Sarrasin

Ou

Le Velouté de Courges aux éclats de Noisettes et Châtaignes

PLATS

La cuisse de Pintade de Bresse de la ferme d'Hélène
Mousseline de Pomme de terre, Choux pointus juste tombés au beurre
Ou

Le Rouget grondin et la Gambas
Palets de Cèleri confits, jus de Seiche
Ou

Le risotto de Champignons sauvages et d'élevage

FROMAGES / DESSERTS

La buche forêt noire
Ou

La buche au Chocolat blanc, cœur passion
Ou

L'assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs

Chef de Cuisine
Yoann GASSELIN

Chef Pâtissier
Denis CORNET

Tous nos plats sont faits Maison. Détails des allergènes sur demande.

Viandes bovines origine France.

Prix Nets TTC