

Menu du Marché

(Du Lundi au vendredi, sauf jour de Fête)

MENU FIXE = 30 Euros

(Identique pour la table complète)
Avec choix de poisson ou viande du plat principal

* * *

*** EXEMPLE DE MENU ***

Mises en bouche

* * *

6 Huîtres Spéciales d'Isigny N°3 de chez José Jeanne
Tataki de thon Albacore, pesto aux algues et coriandre fraîches
✓ Œufs pochés, Plein Air bio en meurette végétale
Terrine de canard fermier, trompettes des Maures

* * *

Sorbet pomme verte arrosé de Calvados

* * *

Osso-Buco de veau, tagliatelles fraîches
Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, légumes frits, crème de piquillos
Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde au cidre, mirepoix
Aile de raie sur fondue de poireaux, beurre Angevin

* * *

✓ Plateau de fromages et sa salade
✓ Choux façon Paris - Brest, crème légère
✓ Crèmeux chocolat noir 1er Cru de Plantation Mangaro
✓ Variation de sorbets maison sur fruits frais

* * *

Kir Normand au cidre fermier, Kir au poiré Normand
Cocktail Tropical
Buzet AOC Le Lys blanc
Domaine de Clamens ou Buzet rouge Le Lys
Eau minérale, (Plate et gazeuse)
Café ou thé et son chocolat Cluizel

MENU SERVI AVEC CHOIX SUR PLACE 32 €