

Le Retour du Marché

Entrée + Plat et Dessert 25 €

Entrées

Carpaccio de Boeuf Charolais
Croustillant de Camembert,
Pommes Caramel au Cidre
Velouté de Courge

Plats

Marmite du Pêcheur,
au Macon Blanc et crème fraîche
Fricassée de volaille à l'ancienne,
écrasé de pommes de terre

Desserts

île flottante,
crème anglaise
Tarte normande,
caramel beurre salé
Mousse au chocolat
noir maison

37 € Boissons comprises

Accompagné d'un Kir Normand,
Une bouteille de Beaujolais
de Propriété pour 3 pers.
Café ou Thé

Les Saveurs du Terroir

Entrée + Plat et Dessert 29.90 €

Entrées

Saumon fumé par nos soins,
au bois de hêtre
Terrine de cochon aux herbes
Cassolette de coquillages,
au beurre d'ail

Plats

Faux-filet français,
sauce béarnaise
Tartare de boeuf préparé,
frites et jeunes pousses
Snacké de truite de mer,
citron gingembre

Fromages

Assiette de fromages normands

Desserts

Tourte aux pommes,
raisins, cannelle, glace vanille
Tulipes de glaces & sorbets artisanaux
Tiramisu *caramel beurre salé*
Mousse au chocolat *noir maison*

44,90 € Boissons comprises

Accompagné d'un Kir Beaujolais Blanc,
Une bouteille Blanc entre Deux Mer,
Château Launay ou Rouge 1ère Côte de Blaye
Château Maine Pascaud pour 3 pers.
Café ou Thé

Le Gourmand des Maraichers

Entrée + Plat et Dessert 45 €

Entrées

Saumon fumé par nos soins,
au bois de hêtre
Vol au vent de ris de veau,
crème de champignons
Six escargots de bourgogne à l'ail
9 huîtres de la Manche

Plats

Demi-magret de canard au cidre fermier,
écrasé de pommes de terre
Bar entier à l'huile vierge,
carapelli au basilic
Coeur de filet de boeuf,
sauce porto, gratin dauphinois

Fromages

Assiette de fromages normands

Desserts

Moelleux au chocolat, *coeur fondant*
Tulipe *nougatine aux fruits rouges*
Tiramisu *au caramel beurre salé*
Salade de fruits frais

65 € Boissons comprises

Accompagné d'un Kir Royal au champagne,
Une bouteille de Macon ou de Haut-Médoc
Château Macillanet pour 3 pers.
Café ou Thé