



## MENU DU MARCHE

BUFFET D'ENTREES  
DE SAISON, FRAIS ET VARIÉ



SUGGESTION DU JOUR  
AUX CHOIX



BUFFET DE FROMAGES  
FRAIS ET AFFINES PAR NOYRE MAITRE FROMAGER



BUFFET DE DESSERTS  
CLASSIQUE ET GOURMAND

## AU DEJEUNER

uniquement en semaine

ENTREE + PLAT OU PLATS + FROMAGE OU DESSERT

17,50€



ENTREE + PLAT + DESSERT

19,80€



BUFFET COMPLET

23,00€

## LE SOIR ET LE WEEK END

ainsi que les jours fériés



BUFFET COMPLET

24.80€

## MENU ENFANT

MOINS DE 3 ANS OFFERT/ DE 3 A 12 ANS 12,50€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E



## MENU TRADITION

### LE SAUMON D'ISIGNY,

MARINÉ AU SEL MARIN/ BEURRE FERMIER AU BAIES ROSES/ TUILE DE SARASIN

OU

### LE LIEVRE

EN PATÉ CROUTE/ FOIE GRAS/ CHAMPIGNONS MARINÉS AU RASISINS DES BOIS



### LA COQUILLE SAINT JACQUES ERQUY

JUSTE NACREE/ LENTILLES VERTES/ ANDOUILLE DE GUEMENE/ GINGEMBRE

OU

### L'AGNEAU

DE 20 HEURES/ SEMOULE AUX EPICES DOUCES/ARTICHAUTS/ JUS D'AGNEAU AUX FRUITS DU MENDIANTS

OU

### LE CHEVREUIL

EN CIVET FACON GRAND VENEUR



### LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



### LA POMME,

COMME UN MILLEFEUILLE FACON TATIN/ CHANTILLY À LA FEVE DE TONKA

OU

### LE CHOCOLAT/NOISETTE

CREMEUX ET CROUTILLANT/ RAFRACHI AUX FRUITS DE LA PASSION



ENTRÉES + PLAT + FROMAGES OU DESSERT 39,00€

ENTREE + PLAT +FROMAGES +DESSERT 45,00€



---

## LA CARTE

---



### NOS ENTREES



BUFFET D'ENTREES À VOLONTÉ  
DE SAISON FRAIS ET VARIÉ  
7.50€

LE LIEVRE  
EN PATÉ CROUTE /FOIE GRAS /CHAMPIGNONS MARINÉS AUX RAISINS DES BOIS  
9.00€

LE SAUMON D'ISIGNY,  
MARINÉ AU SEL MARIN/BEURRE FERMIER AU BAIES ROSES / TUILE DE SARASIN  
12.50€

LES ESCARGOTS DE BRETAGNE,  
CUITS DANS LEUR CAQUELON/ PERSILLADE AUX ALGUES  
LES SIX: 9,50€ / LA DOUZAINES 12,50€

LE FOIE GRAS DE CANARD  
POELE /RAVIOLE FORESTIERE / ECUME TRUFFE  
14.50€



### NOS POISSONS



SUGGESTION DU MOMENT  
"COTÉ MER"  
18.50€

LA COQUILLE SAINT JACQUES ERQUY  
JUSTE NACREE /LENTILLES VERTE /ANDOUILLE DE GUEMENE /GINGEMBRE  
22.00€

LA SOLE COTIERE  
CUITE MEUNIERE/ POMMES DE TERRE CONFITE AU VANDOUVAN/SAUCE HOLLANDAISE  
24.00€



---

## LA CARTE

---



### NOS VIANDES



#### SUGGESTION DU JOUR

"COTÉ TERRE"

16.50€

#### L'AGNEAU

DE 20 HEURES/ SEMOULE AUX EPICES DOUCES/ ARTICHAUTS/ JUS D'AGNEAU AUX FRUITS DU MENDIANTS

19.80€

#### LE CHEVREUIL

EN CIVET FACON GRAND VENEUR

19.80€

#### LE BOEUF "ROSSINI"

ROTI AU POIVRE DE SICHUAN/ TOAST/ FOIE GRAS/ TRUFFES/ SAUCE PERIGUEUX

26.00€



#### LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER

6.50€



### NOS DESSERTS



#### BUFFET DE DESSERTS

CLASSIQUE ET GOURMAND

6.50€

#### LA POMME,

COMME UN MILLEFEUILLE FACON TATIN/ CHANTILLY À LA FEVE DE TONKA

7.50€

#### LA CREPE SUZETTE

FLAMBÉE AU GRAND MARNIER/ ECLATS DE DRAGÉES/ SORBET CLEMENTINE

7.50€

#### LE KOUIGN AMANN

JUSTE TIEDI/ ANANAS

7.50€

#### LE CHOCOLAT/NOISETTE

CREMEUX ET CROUTILLANT/ RAFRACHI AUX FRUITS DE LA PASSION

8.00€