

# Menu Retour du Marché

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi  
\_\_\_\_\_ hors jours fériés

## NOS FORMULES



<b>Plat du Jour</b>	<b>17.00</b>
<b>Entrée, plat, dessert</b>	<b>26.00</b>
<b>Entrée, plat ou plat, dessert</b>	<b>22.0</b>
<b>Formule affaire</b>	<b>28.00</b>

\_\_\_\_\_

Ce menu change toutes les semaines en  
\_\_\_\_\_ fonctions des saisons \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Menu Plaisir 39€



## POUR COMMENCER...

Pâté-Croute de chevreuil, foie gras,  
pickles et condiments



Ravioli au comté, purée soubise, émulsion  
lactée

## POUR SUIVRE...

Pintade fermière, le suprême, la cuisse et le foie rôti,  
châtaignes et champignons



Pêche côtière cuisinée à la vapeur, algues, moules  
Morisseau, sauce normande au coteau du layon

## POUR FINIR...

Sablé breton, pommes de nos  
vergers, miel d'ici et blé noir



Petit gâteau tiède à la poire,  
pralin, amande

Servis uniquement au dîner et le week-end

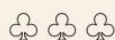
# Menu Tradition

55€



## POUR COMMENCER...

Biscuit crousti-fondant de saint-jagues,  
épinard, hollandaise au fenouil



Terrine de foie gras de canard  
maison, condiment

## POUR SUIVRE...

Blanquette de ris de veau, châtaignes  
et blettes, jus de truffe



Bar de ligne du Finistère,  
cannelloni de poireaux aux noix,  
sauce joinville

## POUR FINIR...

Assiette de fromages  
"fromagerie Prairie" bio



Sablé breton, sarrasin, pomme, miel de Goven



Coulant au chocolat Valrhona,  
caramel beurre salé, crème glacée  
blé noir

Servi uniquement au dîner et le week-end