

## Menu du marché

33€

Trio de mignardises de canard : mousse de foie, foie gras accompagné  
d'oignons confits, foie gras poêle au porto rouge

OU

Duo de caille et coquille Saint Jacques sur lit de mousseline de  
panais, sauce aux agrumes

OU

Soupe de poissons, gruyère et rouille

OU

Demi homard printanière (supplément 9€)

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Aiguillettes de filet de faisan sauce vallée d'Auge, pommes caramélisées

Jardinière de légumes, pommes dauphines

OU

Cœur de colin en croûte d'herbes, asperges vertes

sauce à la citronnelle, pommes duchesse

OU

Pavé de bœuf sauce Crémaillère

Jardinière de légumes, pommes frites

OU

Pavé de biche aux deux sauces

Jardinière de légumes, pommes dauphines

\*\*\*

Dessert du jour ou fromage

Le menu est disponible avec le forfait vin pour un prix de 10€  
(deux verres de vins, blanc et/ou rouge et le café)

Si vous souffrez d'une allergie à l'un de ces produits veuillez SVP le signaler à la commande.