

## Menu prestige

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande ( toutefois nous ne sommes pas un fast-food )

Servi du 8 novembre au 3 décembre

Filet de rouget grillé sur un tartare de légumes et vinaigrette aux herbes 20 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison , légumes pickles , brioche aux raisins 20 €

\*\*\*\*\*

Noix de saint Jacques de Port en Bessin velouté de potiron et sarrasin grillé 20 €

Ou

Éclaté de caille sautée , risotto de céleri au Vi Rossia jus brun corsé 20 €

\*\*\*\*\*

Filet de lièvre , sa cuisse en croquette son fond en réduction ,  
chou rouge et champignons des bois 30 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , jus au madère , légumes du moment 32 €

L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras  
(supplément de 4 € dans le menu)

Ou

Le poisson du moment sauce vin blanc caviar de hareng 30 €

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

( + 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Crèmeux chocolat blanc et chocolat noir , crème anglaise à la vanille de Madagascar 10 €

Ou

Crème brûlée à la mandarine 10 €

( + 1 verre de vin de dessert dans forfait +3 €)

Le menu avec 1 entrée 43,00 € Hors vins 63,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 58,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h )

82,00 € avec vins

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

*Les plats du menu peuvent être pris à la carte ( prix à côté)*

*Nous ne pouvons adapter nos préparations si les allergies , intolérances  
et régimes alimentaires spéciaux n'ont pas été signalés à la réservation*

## Lunch composé en fonction du marché

Servi les midis du mercredi au samedi inclus


Ce lunch vous est proposé de bouche à oreille

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande ( toutefois nous ne sommes pas un fast-food )

Le lunch avec entrée plat café 25 € Hors vins 33 € avec deux verres de vin  
Le lunch avec entrée , plat et dessert 33 € Hors vins 41 € avec deux verres de vin

### Suggestions du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces suggestions dans les menus

 Le jambon cru de la Sûre , petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€

Les cromesquis de Filant du Rossiât sur un lit mesclun vinaigrette **veggie** 17,00€

Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28 ,00€ pp

La belle sole Meunière , légumes et purée de légume 38,00 €

 Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 38 ,00 €

Menu junior 14 €

Jusque 12 ans

\*\*\*\*\*

Croquette de volaille maison

\*\*\*\*\*

Perles de pâtes à la bolognaise

\*\*\*\*\*

Glace

Afin de respecter pour notre personnel et nous même un temps de repos  
entre nos deux services , nous vous demandons de libérer l'espace

Au plus tard à 16 h 15 lors du service du midi

et 1 h lors du service du soir

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part

Les plats précédé d'un  sont élaboré en tout ou en partie avec des produits régionaux