

# LE MENU DU MARCHE

(Entrée + plat + dessert 29€)  
(Entrée + plat + fromages + dessert 35€)

*Semaines du lundi 04 DECEMBRE au dimanche 18 DECEMBRE inclus.*

## LA GAMBAS / THE PRAWN

Les queues rôties en salade sur une chantilly de tomatade, sauce vierge aux œufs de truite.  
***The roasted tails in salad, in its tomatoes Chantilly, virgin sauce with trout eggs.***

OU

## LA VICHYSOISE / THE VICHYSOISE

Servi en velouté et petits morceaux de jambon de Vendée,  
Quelques pousses de corne de cerf.  
***Served in veloute and little piece of Vendee ham, with aromatics plants.***

aaa

## LE CABILLAUD/ THE COD FISH

Le filet cuit sur sa fricassée d'orge perlé aux épices tandoori,  
Bisque armoricaine légèrement réglissée.  
***The filet cooked in its pearl barley with tandoori spices,  
American Bisque with licorice.***

OU

## LE SOT L'Y LAISSE DE DINDE/ OSYTER OF FEMALE TURKEY

Braisé à la crème d'Epoisses, poêlée de champignons du moment  
De monsieur « CHEVILLARD ».  
***Braised with EPOISSES cream, fried of mushrooms of mister "CHEVILLARD".***

aaa

## LE FROMAGE / THE CHEESES

De la maison Gaugry et de nos provinces.  
***Cheeses from Gaugry house and Burgundy.***

aaa

## LE CAFE/ THE COFFEE

Une feuillante croquante sous une ganache montée au chocolat noir,  
Tube de dentelle et siphon arabica.  
***A crunchy browse under a ganache with dark chocolat.***

OU

## LA BANANE/ THE BANANA

Un confit au citron vert, sablé breton à la noisette et minestrone de banane poêlée.  
***A confit with lime nuts shortbread and minestrone of cooked banana.***