

Service en soirée uniquement à partir de 19 H

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)

23 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 28 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Rouleaux frits au poulet et aux légumes
- Ravioles de chair de crabes, et leur jus en émulsion, œufs de truite
- Feuilleté de saint jacques (baie de Saint Brieuc) épinard au naturel, creme de piquillo
- Sucrine sauce César ⊕ blanc de poulet, oignons frits

Plats du jour au choix

- Agneau gigot confit aux épices (cuit dans la cassolette), beignet de pomme de terre
- Dos de Cabillaud, Choux fleur au beurre, fondu de poireaux
- Poulet tandoori , beignet de pomme de terre
- Samossa d'agneau ⊕ légumes, sauce raita
- Joue de Bœuf fondante, jus réduit aux épices et au vin blanc, pomme de terre au beurre et au romarin, carotte glacée, choux de Bruxelles au beurre

Dessert ou Fromages au choix

- Duo de fromages AOP ou local
 - Moelleux au chocolat
 - Tiramisu au café
- Tarte au citron meringuée
 - Nougat glacé
 - Salade de fruit frais

Menu Vietnamien

(Tous nos plats sont faits maison)

23 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 28 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Nems au porc et à la patate douce
 - Nems légumes
- Rouleaux de printemps aux crevettes
 - Ha cao, ravioles gambas vapeur
- Cha gio hanh san, rouleaux frit aux crevettes et calamar
- Soupe de chair de crabes et gambas, nouille udon

Plats du jour au choix

- Bœuf (angus aberdeen) mariné grillé au saté et à la citronnelle, riz et crudités
- Poulet au curry, lait de coco et citronnelle, carottes, pomme de terre , riz
 - Riz frit aux gambas et calamar
- Bo kho, bœuf (paleron France) mijoté aux épices, carottes, riz
- Porc (France) au caramel et graines de sésame, riz

Dessert

- Gâteau cassava à la noix de coco
 - Gâteau banane
- Riz mangue au lait de coco
 - Flan au caramel

Les deux menus peuvent être mélangés