

Uniquement du lundi au jeudi midi et soir
et le vendredi midi



Les saveurs d'automne

Le menu du marché

Du lundi 28 octobre au samedi 23 novembre 2024

1 Entrée – 1 plat – 1 dessert : 29 €

1 Entrée – 1 plat OU 1 plat – 1 dessert : 24 €

1 Plat : 16 €

Terrine de harengs maatjes et pommes de terre, crème aigrelette

Œuf parfait, purée de courges et fricassée de champignons

Quiche au butternut, chorizo et cheddar

Poireaux vinaigrette revisités

Bœuf bourguignon, garniture Grand-Mère
(oignons, lardons, carottes et champignons) et spaetzle

Parmentier de lentilles et patates douces, salade verte

Boudin noir, purée de pommes de terre et pommes caramélisées

Linguine aux crevettes et soupe de poissons

Poire Belle-Hélène

Œuf à la neige, crème à la vanille et gelée caramel

Entremet à la mousse mascarpone, et confit de pruneaux

Crumble aux pommes maison

Assiette de trois fromages frais et affinés par M. Steinmetz de Schirrhein

*Tout changement de garniture engendre un supplément de 3.00 €
La liste des allergènes est disponible sur demande*



Planchettes à partager ou pas...

Nos planchettes et nos bocaux sont accompagnés de pain et de beurre

Planchette de charcuterie de chez M. Janes à Marmoutier **16.00 €**

Planchette mixte, fromage et charcuterie **18.00 €**

Nos bocaux

Fabrication artisanale "Les foies gras du Ried"

Bocaux de 90 grammes

La rilette de canard **14.00 €**

La terrine de lapin au Pinot Gris (sans porc) **13.00 €**

La terrine Strasbourgeoise au Gewurztraminer **12.00 €**

Nos produits de la mer

Conserverie Jacques Conidec à Concarneau

Sardines au citron et huile d'olive **14.00 €**
115 grammes

Rillettes de thon et tomates séchées bio **12.00 €**
90 grammes

Rillettes de maquereau à la moutarde bio **12.00 €**
90 grammes