

Le menu du marché

Du lundi 27 janvier 2025 au samedi 22 février 2025

1 Entrée – 1 plat – 1 dessert : 29 €

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

Crème Dubarry, brochette de chou-fleur rôti

Terrine de canard au poivre vert, coleslaw

Salade de pissenlit, œuf poché, lardons et croutons

Accras de morue, aïoli maison et salade verte

Bouchée de fruits de mer au curry, riz pilaf

Tajine d'agneau au citron confit, semoule moelleuse

Paupiette de poulet au Riesling, purée de pommes de terre et sauce champignons

Banane caramélisée, glace vanille noix macadamia

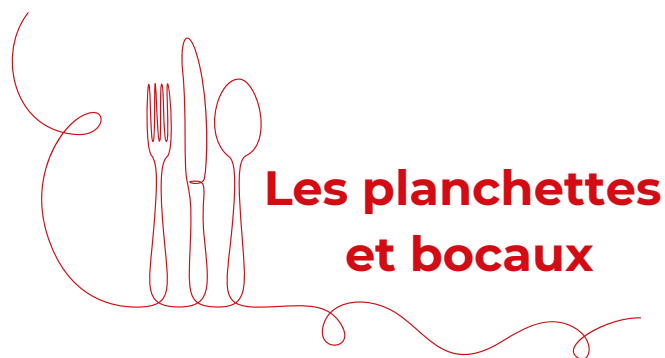
Pana Cotta au lait d'amande, tartare de kiwi et tuile de sésame

Mousse au chocolat 65% et cookie aux pépites

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