

# Menu du MARCHÉ

Plat 18€

Entrée/plat ou plat/dessert 21€

Entrée/plat/dessert 25€

## ENTRÉES

### LE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, bille de chèvre aux sésames noirs, pickles d'oignons rouges

### LA RILLETTE

Rillettes de poisson à la moutarde Savora, potimarron rôti, chips de patates douces violettes

## PLATS

### LE CABILLAUD

Pavé snacké, mousseline de carottes, sauce coco, gingembre et combava

### LE COCHON

Médailon de filet mignon rôti, nage de champignons au curry Breton, jus corsé

### LE CANARD

Coeurs de canards en tempura, chou pak choi braisé

## DESSERTS

### L'ORANGE

Biscuit dacquoise aux amandes, mousse à la marmelade d'orange

### L'ANANAS

Sablé breton à la vanille de Madagascar, ananas rôti aux graines de courges torrifiées

### LE FROMAGE

Fromages affinés de la "Fromagerie Lachaise"

## À PARTAGER

Assiette de jambon cru 16 mois de la « Maison Laborie »	12€
Assortiment de charcuterie de la « Maison LABORIE »	20€
Fromages affinés de la « Fromagerie Lachaise »	20€
Planche mixte	24€