

Menu du Jeudi 3 Octobre au Samedi 12 Octobre 2024 (à Emporter)

Cocktail D'avocat, Crevettes et Ananas



Ou

Terrine en Croûte de Canard au Cassis de Bourgogne

Ou

Terrine en Croûte de Saumon et Légumes, Mayonnaise au Curcuma

Filet de Merlu, Butternut Roti lit de Lentilles, Sauce Potiron et Lait de Coco



Ou

Araignée de Veau Basse Température,
Millefeuille de Pommes de Terre aux Epices Italiennes, Sauce Ratafia et Abricot

Poire Belle Hélène revisitée



Ou

Dôme Vanille Coeur Fraise Rhubarbe, Glaçage Rocher Chocolat Blanc



Entrée + Plat + Dessert 25.00€

Entrée = 9.00€

Plat = 14.00€

Dessert = 5.00€

Les Plats du Jour du 03/10 au 09/10

Jeudi 03/10 : 10.50€

Paleron de Bœuf, Sauce Taleggio Gratin de Pommes de Terre



Vendredi 04/10: 10.50€

Filet de Dorade Sébaste de Boulogne, Tronçon de Poireaux, Sauce Vin Blanc



Samedi 05/10: 12.50€

Tripes à L'Ancienne, Purée Maison 12.50€

Ou

Duo Turbot et St Jacques Lit de Poireaux, Sauce Champagne 20.50€



Mardi 08/10: 10.50€

Andouillette de Veau Sauce Foie Gras,
Risotto d'Abricot, Chataîgne et Gorgonzola



Mercredi 09/10 : 10,50 €

Duo de Poissons du Moment, Mousseline d'Artichaut



Ou

Butternuts Rotis et Lentilles, Boulettes Végétales (**Plat Végétarien de la Semaine**)



Pour toutes commandes nous contacter au
0326252320 ou 0636069774 via

