

BUSINESS LUNCH 28 EUROS

ENTRÉES - 10 €

CAPPUCCINO DE CHOU FLEUR AUX NOISETTES TORRÉFIÉES

OU

COEUR DE SALADE AUX BÉATILLES DE CANARD

OU

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AUX NOTES DE CITRON VERT

PLATS

LONGE DE COCHON ET SA MARMITE DE HARICOTS ROUGES,
CHORIZO DE CHEZ LOGE 15€

OU

CROUSTILLE DE CANARD ET SA SAUCE AU PORTO 15.50€

OU

DOS DE LIEU EN NAGE ÉPICÉE, GNOCCHIS DE MORUE 16.50 €

OU

COCOTTE DE PENNE AUX LÉGUMES, CRÈME DE CHAMPIGNONS 14€

DESSERTS - 6.50 €

PROFITÉROLE AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE

OU

TARTE FINE AUX POMMES

OU

RIZ AU LAIT CRÉMEUX ET FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

GARNITURE
DE LA SEMAINE
MOUSSELINE DE
POMME DE TERRE
RAGOUT DE CAROTTES
ET POIS-CHICHES

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE