

LES MENUS DU JOUR

Mardi 31 janvier 2023

*Saladine de magret fumé par nos soins et copeaux de foie gras
en vinaigrette balsamique*

*Dos de cabillaud royal en émulsion de jus de yuzu, purée à l'huile d'olive,
tombée d'épinards et artichauts*

Dessert du pâtissier

Mercredi 1 février 2023

Velouté de betterave et crème montée aux zestes de citrons verts

Gigot d'agneau de sept heures aux lentilles vertes du Puy et légumes oubliés

Dessert du pâtissier

Jeudi 2 février 2023

Unilatérale de Saint-Jacques à la compotée de topinambours et jus de sudachi

Suprême de volaille fermière au jus de homard et légumes sifflets

Dessert du pâtissier

Vendredi 3 février 2023

Soupe de moules aux épices douces et julienne de légumes

Filet de maigre sauvage en vierge de tomates au basilic et purée à l'huile d'olive

Dessert du pâtissier

Prix : 54 Francs le menu, 24 Francs le plat du jour

*Les menus publiés dépendent des arrivages de marchandises,
veuillez nous excuser si parfois nous devons changer un produit.*

N'hésitez pas à téléphoner pour vérifier le menu du jour au 022.784.07.98