



MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- QUICHE POIREAUX/CHAMPIGNONS
- CASSOLETTE DE MOULES ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME
- TERRINE DE LIEU ET PETITS LÉGUMES/ CRÈME LÉGÈRE CITRON ANETH
- RILLETES DE MAQUEREAUX AU POIVRE ET SAUMON FUMÉ

PLATS

- CHOUCROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- SAUTÉ DE VEAU AUX MIRABELLES/ TAGLIATELLES
- FILET DE MULET POÊLÉE À L'AIL DES OURS
- TIMBALE DE SAUMON ET PETITS LÉGUMES/SAUCE AUX ŒUFS DE TRUITE

DESSERTS

- CRUMBLE RHUBARBE
- PARIS-BREST
- BABA FRUITS

SOUPE DE POISSON MAISON (servie avec rouille, croûtons, fromage râpé)

7.00 € le litre

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

75.00€ LES 500 GRS