

Menus de la semaine Du 16/12 au 21/12

Pavé d'omble chevalier rôti, poêlée de légumes verts, crème de coquillage.....15,50€ pièce

Allergènes: poisson, lait, blé, céleri, mollusques, crustacés – Omble chevalier origine Islande

Pavé de saumon rôti, pois gourmands glacés, sauce normande.....11,00€ pièce

Allergènes: poisson, lait, blé, sulfites – Saumon origine Danemark

Bœuf bourguignon, pâtes fraîches.....12,60€ pièce

Allergènes: blé, lait, œuf, céleri, sulfites – Bœuf origine France

Mitonnée de sanglier, sauce grand veneur, gnocchi de butternut et airelles.....17,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, céleri, sulfites – Sanglier origine France

Dinde aux marrons et sa farce.....15,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, céleri, sulfites, fruits à coques – Dinde origine France

Suprême de poularde à la crème de morilles, rôsti de potimarron.....18,50€ pièce

Allergènes: lait, blé, céleri – Poularde origine France

Moules sauce crème..... 14,90€ le kg

Allergènes: mollusques, sulfites, lait- Moule origine France (bouchot)

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes..... 10,50€ pièce

Allergènes: moutarde, sulfites, œuf- Veau origine France

Animation couscous samedi

Allergènes: Lait, blé- Bœuf, agneau et poulet origine France

Pour toute commande de plat, merci de vous adresser à nos vendeurs!!!

Maison
Vessiere