

Menus de la semaine Du 19/01 au 25/01

Blanquette de saumon et St Jacques sauce Noailly, julienne de légumes.....11,50€ pièce

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

Dos de cabillaud sauce champagne, épinards en branche.....10,50€ pièce

Allergènes : poisson, lait, blé, sulfites – Cabillaud origine Océan Atlantique Nord-ouest

Pavé d'omble chevalier sauce à l'oseille, riz.....13,00€ pièce

Allergènes : poisson, lait, blé – Omble chevalier origine Islande

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

Allergènes : blé , lait, céleri – Veau origine France

Ballotine de dinde farcie, gratin dauphinois.....10,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf, sulfites – Dinde origine France, porc origine France, mousse de foie gras de canard origine France

Moules sauce crème..... 14,90€ le kg

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

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

Allergènes: moutarde, sulfites, œuf- Tête de veau origine France

Animation paëlla samedi

Allergènes: Lait, crustacés, mollusques- Poulet origine France, porc origine UE (chorizo), crevette origine Atlantique Sud-ouest, moules origine Irlande

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

Maison
Vessière