

Menus de la semaine Du 06/01 au 11/01

Filet de lieu jaune sauce champagne, risotto des bois.....11,50€ pièce

Allergènes: poisson, lait, blé , sulfites – Lieu jaune origine Océan Atlantique Nord-est

Mousseline de loup et St Jacques sauce Nantua, fondue de poireaux.....11,00€ pièce

Allergènes : poisson, lait, blé , œuf, mollusques, crustacés – Loup de mer origine Atlantique nord-est, Noix de St Jacques origine Atlantique Sud-ouest

Pavé de saumon sauce vierge, duxelles de courgettes.....11,00€ pièce

Allergènes : poisson, lait, blé – Saumon origine Danemark

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

Allergènes : blé , lait, œuf, soja, sulfites - Bœuf origine France

Cuisse de poulet sauce forestière, pâtes fraîches.....10,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf, céleri – Poulet 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, blé, mollusques, crustacés- Poulet origine France, moule Irlande, crevettes Asie, calamar Océan Atlantique, chorizo UE

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

