

# Menus de la semaine Du 17/02 au 21/02

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

Allergènes: poisson, sulfites, céleri – Lieu origine Océan Atlantique Nord-est

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

Allergènes: poisson, sulfites, lait, blé, mollusques– Saumon origine Danemark, St Jacques origine Argentine

Mousseline de loup et St jacques sauce Nantua, riz pilaf.....11,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, poissons, crustacés, œuf, mollusques – Loup de mer origine Océan Atlantique Nord-est, St Jacques origine Argentine

Sauté de veau à la tomate et aux aubergines, légumes grillés.....12,50€ pièce

Allergènes: lait, blé, céleri– Veau origine France

Blanquette de dinde à l'ancienne, bûchette de carottes.....10,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf– Dinde origine France

Cuisse de pintade rôtie crème de morilles, pommes de terre rôties.....11,80€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf– Dinde origine France

Moules sauce crème..... 14,90€ le kg

Allergènes: mollusques, sulfites, lait, blé– Moule de corde origine Irlande

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), crevettes origine Atlantique sud-ouest, moule origine France

Maison  
Vessiere

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