

Menus de la semaine Du 17/03 au 20/03

Mousseline de saumon et St Jacques sauce Nantua, julienne de légumes.....11,00€ pièce

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

Pavé d'omble chevalier beurre citron, fondue d'épinards.....13,00€ pièce

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

Cuisse de pintade farcie crème de persil plat, flan de girolles aux herbes.....11,80€ pièce

Allergènes: lait, blé, œuf, céleri – Pintade origine France

Tajine de volaille au citron et sa graine.....10,00€ pièce

Allergènes: lait, blé, céleri – Poulet 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, moules origine Irlande

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

Maison
Vessiere