

Plats de jour 23.-26.4.2024

Mardi

- Entrée:** Salade mêlée
- Menu 1:** Orecchiette fraîches, brocolis et saucisses • 24.00
- Menu 2:** Saumon grillé avec pommes de terre grenailles et crème de fèves parfumée à l'aneth • 28.00
-

Mercredi

- Entrée:** Soupe de champignons, crème acidulée et croûtons
- Menu 1:** Calamarata fraîches aux fruits de mer • 24.00
- Menu 2:** Escalope de volaille au citron et thym, riz noir aux légumes et côtes de bettes sautées • 28.00
-

Jeudi

- Entrée:** Rouget frite, concassé de tomates parfumé aux graines de fenouil et pain au basilic
- Menu 1:** Risotto au chou frisé et N'duja • 24.00
- Menu 2:** Jarret de porc, purée de topinambours et carottes caramélisées • 28.00
-

Vendredi

- Entrée:** Velouté de courge
- Menu 1:** Penne au pesto de roquette, tomates séchées et burrata • 24.00
- Menu 2:** Dorade poêlée sauce vierge, haricots verts, tomates picadilly et oignons • 28.00
-