

Menu à 10€90

(entrée / plat / fromage / dessert / café et 1/4 vin offert)



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Nos menus sont sujets à modifications en fonction des cours, des réservations et selon les arrivages des produits

	MIDI	SOIR
LUNDI 18 SEPTEMBRE	TARTE POIREAUX et LARDONS VEAU MARENGO PETITS POIS	CELERI REMOULADE HAMPE LIMOUSINE sauce tartare FRITES MAISON
MARDI 19 SEPTEMBRE	JAMBON MACEDOINE BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS	RILLETTE DE THON SAUCISSES DE VOLAILLE GRATIN DE CHOU FLEUR
MERCREDI 20 SEPTEMBRE	MUSEAU PROVENCALE PATE DE POMME DE TERRE SALADE	TERRINE DE CANARD sur toast ROTI DE PORC RIZ
JEUDI 21 SEPTEMBRE	TARTE THON et TOMATES LANGUE DE BOEUF PATES	MARCHE DU JOUR
VENREDI 22 SEPTEMBRE	SALADE DE LENTILLES EMINCE DE POULET aux épices et miel PUREE MAISON	FERME