

ENTREES

Nous consulter
(choix de soupes, quiches, petites salades)

PLAT DU JOUR

15€

Chaque jour un choix de plats faits maison

LUNDI
16/03

- Lissé de chou fleur à la noisette, œuf poché & poireaux grillés.
- Avocado burger, crevettes & pommes de terre rôties.
- Pluma de porc ibérique, tortilla de pommes de terre et crème de chorizo.

MARDI
17/03

- Fricassée d'orzo aux légumes grillés, écume légère à la feta.
- Pavé de julienne, étuvée de poireaux, réduction de jus de langoustines.
- Sot-l'y-laisse de dinde, tatin de pommes au miel de Tintigny.

MERCREDI
18/03

- Big bowl de lentilles & légumes d'hiver, sauce tahini.
- Filet de truite saumonée, tombée de chou à l'huile de noix, Parmentier aux herbes fraîches.
- Sauté de veau préparé comme une daube corse, polenta crémeuse.

JEUDI
19/03

- Risotto au safran & parmesan, perles de poivrons confits.
- Filet de saumon poché à l'estragon, velouté de cresson & graines de tournesol.
- Joue de bœuf, légumes pochés aux épices, consommé aux herbes thaï.

VENDREDI
20/03

- Wok de légumes au tofu, parfums de sésame & soja.
- Filet de daurade rôti, linguines au basilic & tombée de champignons.
- Chicken burger, galettes de pommes de terre et œuf fumé.

TOUS LES
JOURS

- Boulettes de viande suédoises, chou rouge aux pommes, airelles & pommes de terre grenailles.
- Smørrebrød au jambon cru, crémeux de fromage de chèvre & figues.

12€

DESSERTS

Nous consulter