

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE



ENTRÉES

* Foie Gras au Muscat de Noël, Coulis de Fruits Rouges, Brioche Parisienne, pain d'épice, Sel de Guérande 14.00 €

PLATS

* Fondant de Pintadeau Farci aux Pommes Poêlées, Champignons des bois, Marrons Echalotte Légumes 17.90 €

* BACALHAU des Rois, Morue, Pommes de Terre, Œufs dur, Oignons, Ail, Persil, Huile d'Olive 11.00 €

* Fricassée de Chevreuil au Vin, Champignons des bois, Gratin Dauphinois 17.90 €

ACCOMPAGNEMENTS

*Riz Basmati, Purée à l'Huile d'Olive
Polenta au Comté, Tagliatelles, Légumes*

DESSERT

* Pasteis de Nata sur Coulis de Mangue, Crème Fouettée 6.90 €

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE



ENTRÉES

* Foie Gras au Muscat de Noël, Coulis de Fruits Rouges, Brioche Parisienne, pain d'épice, Sel de Guérande 14.00 €

PLATS

* Fondant de Pintadeau Farci aux Pommes Poêlées, Champignons des bois, Marrons Echalotte Légumes 17.90 €

* BACALHAU des Rois, Morue, Pommes de Terre, Œufs dur, Oignons, Ail, Persil, Huile d'Olive 11.00 €

* Fricassée de Chevreuil au Vin, Champignons des bois, Gratin Dauphinois 17.90 €

ACCOMPAGNEMENTS

*Riz Basmati, Purée à l'Huile d'Olive
Polenta au Comté, Tagliatelles, Légumes*

DESSERT

* Pasteis de Nata sur Coulis de Mangue, Crème Fouettée 6.90 €