

Du 02 au 06 mars



LUNDI

ENTRÉES

Bruschetta, chiffonade de veau, tomates confites et herbes fraîches

ou

Caponata d'aubergine à la sicilienne

PLATS

Fusili alla putanesca

ou

Mijoté de volaille au citron et mélange de légumes

DESSERTS

Clafoutis de poire et vanille

ou

Riz au lait crémeux et son caramel



MARDI

ENTRÉES

Oeufs mayo façon tonnato

ou

Velouté de butternut et noisettes

PLATS

Sauté de porc vendéen, jus corsé et brochette de grenailles

ou

Petites seiches rôties au four, olives leccino, tomates confites et croûtons

DESSERTS

Tarte fine aux pommes

ou

Moelleux au chocolat

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT | 17,90€
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT | 21,90€

Du 02 au 06 mars



MERCREDI

ENTRÉES

Salade de pois chiches au citron et persil
ou
Brandade de bacula, huile d'olive et ail

PLATS

Casarecce, effiloché de canard et jus corsé
ou
Fricassé de lapin aux olives leccino et artichaud,
palet de polenta

DESSERTS

Crème tiède vanille
ou
Croustillant de fruits secs au miel et à l'orange



JEUDI

ENTRÉES

Betterave rôtie, ricotta et châtaignes
ou
Charcuterie légèrement snackée et émincée de chicorée

PLATS

Penne alla arabiata
ou
Boeuf mijoté au vin rouge, risotto crémeux

DESSERTS

Poire pochée aux épices douces,
crème anglaise pistache
ou
Panna cotta aux agrumes

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT | 17,90€
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT | 21,90€

Du 02 au 06 mars



VENDREDI

ENTRÉES

Blancs de poireaux étuvés, fior di latte fondu et pepe
ou
Salade de lentilles tiède, parmesan et menthe

PLATS

Spaghetti aux crevettes et persillade
ou
Côte de porc pannée, sauce tomate pimentée et
pommes de terre au four

DESSERTS

Gâteau moelleux aux pommes
ou
Semoule au lait, gel citron et crumble amande



Nos menus sont élaborés à partir de produits frais.
Ainsi, certains plats peuvent être modifiés de manière ponctuelle selon
la disponibilité des produits.

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT | 17,90€
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT | 21,90€