



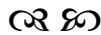
Lundi 17 décembre 2018

Le plat du jour: Gigot d'agneau mijoté aux fruits secs et aux épices de Noël – 11,40 €

Le dessert du jour: Clafoutis aux poires – 6,70 €

Les suggestions: Bavette Black Angus à l'échalote, haricots verts et tomates provençales – 18,90 €

Bouchée à la reine, nouilles fraîches – 14,60 €



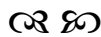
Mardi 18 décembre 2018

Le plat du jour: Sauté de veau à la provençale, penne au pistou – 11,40 €

Le dessert du jour: Sablé breton, crème brûlée au citron – 6,70 €

Les suggestions: Bavette Black Angus à l'échalote, haricots verts et tomates provençales – 18,90 €

Bouchée à la reine, nouilles fraîches – 14,60 €



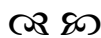
Mercredi 19 décembre 2018

Le plat du jour: Bitok à la russe – 11,40 €

Le dessert du jour: Tarte aux pommes à l'alsacienne – 6,70 €

Les suggestions: Suprême de poularde aux morilles, pâtes fraîches – 18,90 €

Tartare de saumon, pommes frites – 17,60 €



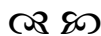
Jeudi 20 décembre 2018

Le plat du jour: Dinde farcie aux marrons, compotée de choux rouges aux pommes – 11,40 €

Le dessert du jour: Bûche de Noël – 6,70 €

Les suggestions: Suprême de poularde aux morilles, pâtes fraîches – 18,90 €

Tartare de saumon, pommes frites – 17,60 €



Vendredi 21 décembre 2018

Le plat du jour: Navarin de filets d'aiglefin au coulis de crustacés – 11,40 €

Le dessert du jour: Dame blanche – 6,70 €

Les suggestions: Suprême de poularde aux morilles, pâtes fraîches – 18,90 €

Tartare de saumon, pommes frites – 17,60 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Viande bovine d'origine française

